SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 160° - Numero 200

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Martedì, 27 agosto 2019 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*
- **1ª Serie speciale:** *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
- **2ª Serie speciale:** *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
- **3ª Serie speciale:** *Regioni (pubblicata il sabato)*
- **4ª Serie speciale:** *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
- **5ª Serie speciale:** *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

Ministero delle infrastrutture e dei trasporti

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Ministero dello sviluppo economico

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Comitato interministeriale per la programmazione economica

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero dell'economia e delle finanze

Ministero dell'interno

DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 agosto 2019.

Scioglimento del consiglio comunale di Crocefieschi e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Crocefieschi (Genova);

Viste le dimissioni dalla carica rassegnate, in data 27 giugno 2019, dal sindaco, divenute irrevocabili a termini di legge;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Crocefieschi (Genova) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Marcello Urso è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 8 agosto 2019

MATTARELLA

SALVINI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Crocefieschi (Genova) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Carlo Castello.

Il citato amministratore, in data 27 giugno 2019, ha rassegnato le dimissioni dalla carica e le stesse, decorsi venti giorni dalla data di presentazione al consiglio, sono divenute irrevocabili, a termini di legge.

Configuratasi l'ipotesi dissolutoria disciplinata dall'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il prefetto di Genova ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopra citato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7 del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 18 luglio 2019.

Per quanto esposto si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Crocefieschi (Genova) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dott. Marcello URSO, in servizio presso la Prefettura di Genova.

Roma, 6 agosto 2019

Il Ministro dell'interno: SALVINI

19A05427

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 agosto 2019.

Scioglimento del consiglio comunale di Terracina.

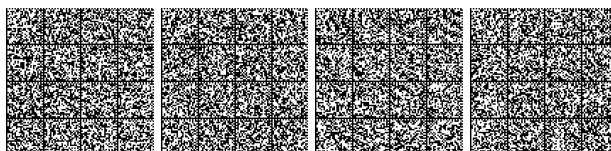
IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 5 giugno 2016 sono stati eletti il consiglio comunale di Terracina (Latina) ed il sindaco nella persona del signor Nicola Procaccini;

Vista la deliberazione n. 48 del 19 luglio 2019, con la quale il consiglio comunale ha dichiarato la decadenza del signor Nicola Procaccini dalla carica di sindaco;

Ritenuto, pertanto, che ai sensi dell'art. 53 comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento della suddetta rappresentanza;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Il consiglio comunale di Terracina (Latina) è sciolto.

Dato a Roma, addì 8 agosto 2019

MATTARELLA

SALVINI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Terracina (Latina) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 5 giugno 2016, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Nicola Procaccini.

Il citato amministratore, a seguito delle elezioni europee del 26 maggio 2019, è stato eletto alla carica di parlamentare europeo ed ha esercitato la facoltà di opzione per la carica parlamentare ai sensi dell'art. 6 della legge 24 gennaio 1979, n. 18.

Per l'effetto, il consiglio comunale, con deliberazione n. 48 del 19 luglio 2019, ha dichiarato la decadenza dell'amministratore dalla carica di sindaco.

Si è configurata, pertanto, una delle fattispecie previste dall'art. 53 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, in base al quale la decadenza del sindaco costituisce presupposto per lo scioglimento del consiglio comunale.

Per quanto esposto si ritiene che, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Terracina (Latina).

Roma, 6 agosto 2019

Il Ministro dell'interno: SALVINI

19A05428

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 agosto 2019.

Scioglimento del consiglio comunale di Rocca Grimalda.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Rocca Grimalda (Alessandria);

Considerato altresì che, in data 16 luglio 2019, il sindaco è deceduto;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Il consiglio comunale di Rocca Grimalda (Alessandria) è sciolto.

Dato a Roma, addì 8 agosto 2019

MATTARELLA

SALVINI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Rocca Grimalda (Alessandria) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Antonio FACCHINO.

Il citato amministratore, in data 16 luglio 2019, è deceduto.

Si è configurata, pertanto, una delle fattispecie previste dall'art. 53, comma 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, in base al quale il decesso del sindaco costituisce presupposto per lo scioglimento del consiglio comunale.

Per quanto esposto si ritiene che, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 1, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Rocca Grimalda (Alessandria).

Roma, 6 agosto 2019

Il Ministro dell'interno: SALVINI

19A05429

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 8 agosto 2019.

Scioglimento del consiglio comunale di Briga Alta e nomina del commissario straordinario.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Considerato che nelle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019 sono stati rinnovati gli organi elettivi del Comune di Briga Alta (Cuneo);

Viste le dimissioni dalla carica rassegnate, in data 22 giugno 2019, dal sindaco, divenute irrevocabili a termini di legge;

Ritenuto, pertanto, che, ai sensi dell'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ricorrano i presupposti per far luogo allo scioglimento del consiglio comunale;

Visto l'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267;

Sulla proposta del Ministro dell'interno, la cui relazione è allegata al presente decreto e ne costituisce parte integrante;

Decreta:

Art. 1.

Il consiglio comunale di Briga Alta (Cuneo) è sciolto.

Art. 2.

Il dott. Francesco D'Angelo è nominato commissario straordinario per la provvisoria gestione del comune suddetto fino all'insediamento degli organi ordinari.

Al predetto commissario sono conferiti i poteri spettanti al consiglio comunale, alla giunta ed al sindaco.

Dato a Roma, addì 8 agosto 2019

MATTARELLA

SALVINI, *Ministro dell'interno*

ALLEGATO

Al Presidente della Repubblica

Il consiglio comunale di Briga Alta (Cuneo) è stato rinnovato a seguito delle consultazioni elettorali del 26 maggio 2019, con contestuale elezione del sindaco nella persona del signor Giancarlo Mureddu.

Il citato amministratore, in data 22 giugno 2019, ha rassegnato le dimissioni dalla carica e le stesse, decorsi venti giorni dalla data di presentazione al consiglio, sono divenute irrevocabili, a termini di legge.

Configuratasi l'ipotesi dissolutoria disciplinata dall'art. 53, comma 3, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, il prefetto di Cuneo ha proposto lo scioglimento del consiglio comunale sopra citato disponendone, nel contempo, ai sensi dell'art. 141, comma 7 del richiamato decreto, la sospensione, con la conseguente nomina del commissario per la provvisoria gestione dell'ente, con provvedimento del 15 luglio 2019.

Per quanto esposto si ritiene che, nella specie, ricorrano gli estremi per far luogo al proposto scioglimento, ai sensi dell'art. 141, comma 1, lettera *b)*, n. 2, del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267.

Sottopongo, pertanto, alla firma della S.V. l'unito schema di decreto con il quale si provvede allo scioglimento del consiglio comunale di Briga Alta (Cuneo) ed alla nomina del commissario per la provvisoria gestione del comune nella persona del dott. Francesco D'Angelo, in servizio presso la Prefettura di Cuneo.

Roma, 6 agosto 2019

Il Ministro dell'interno: SALVINI

19A05430

DIRETTIVA DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 31 luglio 2019.

Indizione della «Giornata nazionale del folklore e delle tradizioni popolari».

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, recante «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri», ed in particolare l'art. 5, comma 2, lettera *a)*, in base al quale il Presidente del Consiglio dei ministri indirizza ai ministri le direttive politiche ed amministrative in attuazione delle deliberazioni del Consiglio dei ministri;

Considerato che le tradizioni popolari, esprimendo una cultura territoriale che costituisce eredità del passato da conoscere e di cui riappropriarsi, rappresentano un patrimonio da recuperare e valorizzare in ciascun territorio regionale italiano;

Considerato altresì che la riscoperta di tale patrimonio, soprattutto da parte delle nuove generazioni, stimolando il confronto e favorendo gli scambi personali, a livello sia nazionale che internazionale, può fungere da volano per il turismo, con conseguenti ricadute positive anche di carattere economico;

Ritenuta, pertanto, l'opportunità di promuovere una giornata nazionale orientata all'informazione sul folklore e alla tutela delle realtà della tradizione popolare italiana;

Verificato che la data del 26 ottobre 2019 non risulta impegnata da altre celebrazioni istituzionali;

Sentito il Consiglio dei ministri nella seduta del 31 luglio 2019;

EMANA
la seguente direttiva:

È indetta la «Giornata nazionale del folklore e delle tradizioni popolari» per il giorno 26 ottobre 2019.

In tale giornata le amministrazioni pubbliche, anche in coordinamento con gli enti ed organismi interessati, promuovono l'attenzione e l'informazione sul tema del folklore e delle tradizioni popolari, nell'ambito delle rispettive competenze e attraverso idonee iniziative di comunicazione e sensibilizzazione.

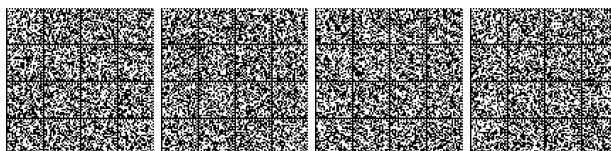
La presente direttiva, previa registrazione da parte della Corte dei conti, sarà pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 31 luglio 2019

Il Presidente
del Consiglio dei ministri
CONTE

Registrata alla Corte dei conti il 9 agosto 2019

Ufficio controllo atti P.C.M. Ministeri della giustizia e degli affari esteri e della cooperazione internazionale, reg. succ. n. 1704

19A05402

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

DECRETO 7 agosto 2019.

Adeguamento del contributo individuale dovuto dagli iscritti al Fondo di previdenza del clero e dei ministri di culto delle confessioni religiose diverse dalla cattolica, relativo all'anno 2018.

IL MINISTRO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Vista la legge 22 dicembre 1973, n. 903;

Visto l'art. 20 della citata legge n. 903 del 1973, che estende alle pensioni del Fondo di previdenza del clero e dei ministri di culto delle confessioni religiose diverse dalla cattolica il sistema di perequazione automatica delle pensioni a carico dell'assicurazione generale obbligatoria per l'invalidità, la vecchiaia ed i superstiti;

Visto, in particolare, il quarto comma del citato articolo, secondo il quale il contributo a carico degli iscritti è aumentato mediante decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, con la stessa decorrenza dell'aumento delle pensioni di cui al primo comma, in misura pari all'incremento percentuale che ha dato luogo alle variazioni degli importi delle pensioni medesime;

Tenuto conto che, dalla rilevazione elaborata dall'Istituto nazionale della previdenza sociale, comunicata con pec del 20 giugno 2019, la percentuale di aumento medio delle pensioni erogate dal predetto Fondo è, per l'anno 2018, pari a +1,1%;

Visto l'art. 1, comma 2, lettera *a)*, della legge 13 novembre 2009, n. 172;

Decreta:

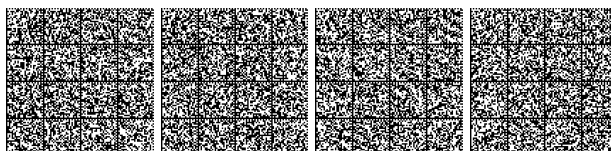
Il contributo a carico degli iscritti al Fondo di previdenza del clero e dei ministri di culto delle confessioni religiose diverse dalla cattolica, è aumentato, a decorrere dal 1° gennaio 2018, da euro 1.722,08 annui a euro 1.741,08 annui.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 agosto 2019

Il Ministro del lavoro
e delle politiche sociali
DI MAIO

Il Ministro dell'economia
e delle finanze
TRIA

19A05410

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 4 luglio 2019.

Delibera CIPE 22 dicembre 2017. Programma integrato di edilizia residenziale sociale. Riparto 250 milioni di euro.

IL MINISTRO DELLE INFRASTRUTTURE
E DEI TRASPORTI

Visto l'art. 2 della legge 5 agosto 1978, n. 457, che assegna al Comitato interministeriale per la programmazione economica (C.I.P.E.), nell'ambito del piano decennale per l'edilizia residenziale, il compito di indicare gli indirizzi programmatici ed in particolare di determinare le linee di intervento, quantificare le risorse finanziarie necessarie nonché di determinare i criteri generali per la ripartizione delle risorse tra i vari settori d'intervento e di indicare i criteri per la ripartizione delle risorse tra le regioni;

Visto in particolare il comma 1, lettera *f)*, del richiamato art. 2 che prevede la determinazione delle quote da destinare, tra gli altri, a programmi di sperimentazione nel settore dell'edilizia residenziale pubblica;

Visto l'art. 59 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, che, mantiene, tra l'altro, in capo allo Stato le funzioni e i compiti relativi al concorso, unitamente alle regioni ed agli altri enti locali interessati, all'elaborazione di programmi di edilizia residenziale pubblica aventi interesse a livello nazionale;

Visto l'art. 2, comma 109, della legge 23 dicembre 2009, n. 191, con il quale sono stati abrogati, a decorrere dal 1° gennaio 2010, gli articoli 5 e 6 della legge 30 novembre 1989, n. 386 e che, conseguentemente, non sono dovute alle Province autonome di Trento e Bolzano erogazioni a carico del bilancio dello Stato previste da leggi di settore;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 febbraio 2014, n. 72, concernente il regolamento di organizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, ai sensi dell'art. 2 del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista la delibera C.I.P.E. n. 45 del 26 ottobre 1978, con la quale si è provveduto, ai sensi del citato art. 2 della legge 457 del 1978, sia alla ripartizione dei fondi per la programmazione ordinaria delle regioni sia alla definizione degli indirizzi e delle linee programmatiche di carattere tecnico;

Viste, altresì, le delibere C.I.P.E. n. 75/1979, n. 11/1982, n. 10/1985, n. 25/1994, n. 7 e n. 83 del 1995 con le quali sono state ripartite, tra i diversi settori di intervento, le risorse di cui al richiamato art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge n. 457/1978, destinandole a specifiche iniziative e programmi;

Vista la delibera C.I.P.E. n. 127 del 22 dicembre 2017, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 87 del 14 aprile 2018, con la quale sono stati aggiornati gli indirizzi programmatici per l'utilizzo delle risorse finanziarie residue destinate alle finalità di cui all'art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge 5 agosto 1978, n. 457, giacenti sul fondo L del conto corrente n. 20127 «Fondi di edilizia convenzionata/agevolata programmi centrali», fino a 250 milioni di euro per l'attuazione di un programma integrato di edilizia residenziale sociale, omnicomprensivamente intesa quale sovvenzionata e agevolata;

Visto il punto 4.1. della predetta delibera C.I.P.E. 127/2017 che per gli interventi relativi al programma integrato di edilizia residenziale sociale la ripartizione delle risorse tra le regioni e province autonome, pari a 250 milioni di euro, «è effettuata dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti - Direzione generale per la condizione abitativa, sulla base dei sotto riportati indicatori, da comunicarsi al Ministero da parte delle stesse regioni e province autonome entro trenta giorni dalla pubblicazione della presente delibera:

a) popolazione residente da ultimo aggiornamento ISTAT - peso 20 per cento;

b) numero di domande di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata inevase al 1° gennaio 2016 - peso 40 per cento;

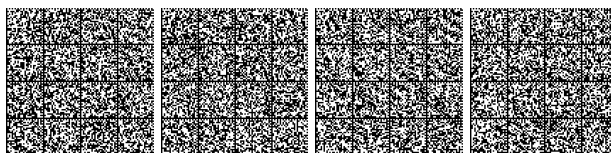
c) famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT - peso 40 per cento».

Visto l'ultimo capoverso del punto 4.1. della richiamata delibera C.I.P.E. n. 127/2017 che stabilisce che «Con decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, da emanarsi entro trenta giorni dall'avvenuto riscontro da parte della Direzione generale per la condizione abitativa, della completezza e della comparabilità dei suddetti indicatori comunicati da parte delle regioni e province autonome, è approvata la ripartizione delle relative risorse»;

Visto il decreto direttoriale n. 199 del 29 maggio 2019, con il quale sono state approvate, ai sensi del punto 4.1 della richiamata delibera C.I.P.E., le risultanze di calcolo per la determinazione dei pesi percentuali da assegnare a ciascuna regione e provincia autonoma per la ripartizione delle risorse di che trattasi;

Visto, in particolare, l'allegato 3 al sopracitato decreto direttoriale n. 199/2019 contenente la ripartizione tra le regioni e le province autonome delle menzionate risorse pari a 250 milioni di euro;

Vista la sentenza della Corte costituzionale n. 74 del 7 marzo 2018;

Acquisita l'intesa espressa dalla Conferenza unificata in data 20 giugno 2019 con le raccomandazioni contenute nel documento consegnato dalla Conferenza delle regioni e delle province autonome;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata, ai sensi del punto 4.1. della delibera C.I.P.E. del 22 dicembre 2017, n. 127, la ripartizione delle risorse di cui all'allegato 3 al decreto direttoriale n. 199 del 29 maggio 2019, tra le regioni e le province autonome a valere sulle risorse di cui all'art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge 5 agosto 1978, n. 457, pari a 250 milioni di euro, giacenti sul fondo L del conto corrente n. 20127 «Fondi di edilizia convenzionata/agevolata programmi centrali» destinate all'attuazione del programma integrato di edilizia residenziale sociale, omnicomprensivamente intesa quale sovvenzionata e agevolata di cui alla lettera *a)* del punto 2.1. della menzionata delibera C.I.P.E., come riportata nella seguente tabella:

Regioni e Province autonome	**Importo** (euro)
Piemonte	20.994.873,25
Valle D'Aosta	450.439,50
Lombardia	47.744.728,75
Provincia autonoma di Trento	2.504.925,75
Provincia autonoma di Bolzano	3.117.061,75
Veneto	16.078.941,50
Friuli Venezia Giulia	5.842.361,50
Liguria	7.586.622,50
Emilia Romagna	20.885.350,50
Toscana	17.064.040,25
Umbria	3.200.379,50
Marche	4.880.853,00
Lazio	21.840.504,75
Abruzzo	3.262.568,75
Molise	617.135,50
Campania	21.461.156,25
Puglia	14.123.530,25
Basilicata	2.431.034,25
Calabria	7.430.891,50
Sicilia	22.646.446,75
Sardegna	5.836.154,25
TOTALE	**250.000.000,00**

2. Il decreto direttoriale di cui al comma 1 è allegato al presente decreto.

Il presente decreto, successivamente alla registrazione da parte degli organi di controllo, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 luglio 2019

Il Ministro: TONINELLI

Registrato alla Corte dei conti il 23 luglio 2019
Ufficio controllo atti Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e del Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare, reg. n. 1, foglio n. 2859

ALLEGATO

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE
E DEI TRASPORTI

DIPARTIMENTO PER LE INFRASTRUTTURE,
I SISTEMI INFORMATIVI E STATISTICI

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA CONDIZIONE ABITATIVA

Visto l'art. 2 della legge 5 agosto 1978, n. 457, che assegna al Comitato interministeriale per la programmazione economica (C.I.P.E), nell'ambito del piano decennale per l'edilizia residenziale, il compito di indicare in generale gli indirizzi programmatici ed in particolare di determinare le linee di intervento e quantificare le risorse finanziarie necessarie, nonché di determinare i criteri generali per la ripartizione delle risorse tra i vari settori d'intervento e di indicare i criteri per la ripartizione delle risorse tra le regioni;

Visto in particolare il comma 1, lettera *f)*, del richiamato art. 2, che prevede la determinazione delle quote da destinare, tra gli altri, a programmi di sperimentazione nel settore dell'edilizia residenziale pubblica;

Visto l'art. 59 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, che, mantiene, tra l'altro, in capo allo Stato le funzioni e i compiti relativi al concorso, unitamente alle regioni ed agli altri enti locali interessati, all'elaborazione di programmi di edilizia residenziale pubblica aventi interesse a livello nazionale;

Visto l'art. 2, comma 109, della legge 23 dicembre 2009, n. 191, con il quale sono stati abrogati, a decorrere dal 1° gennaio 2010, gli articoli 5 e 6 della legge 30 novembre 1989, n. 386 e che, conseguentemente, non sono dovute alle Province autonome di Trento e Bolzano erogazioni a carico del bilancio dello Stato previste da leggi di settore;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 febbraio 2014, n. 72, concernente il regolamento di organizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, ai sensi dell'art. 2 del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista la delibera C.I.P.E. n. 45 del 26 ottobre 1978, con la quale si è provveduto, ai sensi del citato art. 2 della legge 457 del 1978, sia alla ripartizione dei fondi per la programmazione ordinaria delle regioni sia alla definizione degli indirizzi e delle linee programmatiche di carattere tecnico;

Viste, altresì, le delibere C.I.P.E. n. 75/1979, n. 11/1982, n. 10/1985, n. 25/1994, n. 7 e n. 83 del 1995 con le quali sono state ripartite, tra i diversi settori di intervento, le risorse di cui al richiamato art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge n. 457/1978, destinandole a specifiche iniziative e programmi;

Vista la delibera C.I.P.E. n. 127 del 22 dicembre 2017, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 87 del 14 aprile 2018, con la quale sono stati aggiornati gli indirizzi programmatici per l'utilizzo delle risorse finanziarie residue destinate alle finalità di cui all'art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge 5 agosto 1978, n. 457, nonché destinati a valere sulle predette risorse, giacenti sul fondo L del conto corrente n. 20127 «Fondi di edilizia convenzionata/agevolata programmi centrali», fino a 250 milioni di euro per l'attuazione di un programma integrato di edilizia residenziale sociale, omnicomprensivamente intesa quale sovvenzionata e agevolata;

Visto il punto 4.1. della predetta delibera C.I.P.E. 127/2017 con il quale è stabilito che per gli interventi relativi al programma integrato di edilizia residenziale sociale la ripartizione delle risorse tra le regioni e province autonome, pari a 250 milioni di euro, è effettuata dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti - Direzione generale per la condizione abitativa, sulla base dei sotto riportati indicatori, da comunicarsi al Ministero medesimo da parte delle stesse regioni e province autonome entro trenta giorni dalla pubblicazione della presente delibera:

a) popolazione residente da ultimo aggiornamento ISTAT (peso 20 per cento);

b) numero di domande di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata inevase al 1°gennaio 2016 (peso 40 per cento);

c) famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT (peso 40 per cento);

Visto l'ultimo capoverso del predetto punto 4.1. della citata delibera C.I.P.E. 127/2017 che stabilisce che la Direzione generale per la condizione abitativa, ai fini dell'emanazione del decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti con il quale è approvata la ripartizione delle risorse, effettua il riscontro della completezza e della comparabilità degli indicatori comunicati da parte delle regioni e province autonome;

Vista la ministeriale del 20 aprile 2018, prot. 4203, con la quale, a seguito dell'avvenuta pubblicazione della predetta delibera C.I.P.E. 127/2017 è stato chiesto al coordinatore tecnico e al coordinatore politico della Commissione infrastrutture, mobilità e governo del territorio della Conferenza dei presidenti delle regioni di interessare i competenti uffici regionali affinché trasmettessero gli indicatori di cui al punto 4.1. della menzionata delibera C.I.P.E. 127/ 2017;

Vista la ministeriale 13 settembre 2018, prot. 8826, inviata all'ISTAT con la quale sono stati chiesti chiarimenti sui dati difformi forniti dalle regioni con riguardo all'indicatore «famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT»;

Vista la ministeriale 7 dicembre 2018, prot. 11923, con la quale è stato chiesto al coordinatore tecnico e al coordinatore politico della Commissione infrastrutture, mobilità e governo del territorio della Conferenza dei presidenti delle regioni di interessare nuovamente i competenti uffici regionali inadempienti affinché trasmettessero, in particolare, il dato relativo al «numero di domande di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata inevase al 1° gennaio 2016» di cui al citato punto 4.1. nonché contestualmente sollecitato l'ISTAT a fornire i chiarimenti già in precedenza richiesti;

Visti i dati relativi agli indicatori di cui al punto 4.1. della delibera C.I.P.E 127/2017 trasmessi dalle regioni e province autonome;

Visti i chiarimenti forniti dall'ISTAT con la e-mail 5 marzo 2019, acquisita al prot. 2276 del 6 marzo 2019, in merito ai dati censuari da assumere relativamente all'indicatore «famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT»;

Ritenuto opportuno utilizzare per l'indicatore «famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT» il dato più recente rilevato dall'ISTAT con l'indagine «Reddito e condizioni di vita delle famiglie» riferito al periodo 2017-2018 i cui valori per ciascuna regione e provincia autonoma sono stati forniti dallo stesso Istituto con la sopracitata e-mail nonché l'indicatore «popolazione residente da ultimo aggiornamento ISTAT riferito al 1° gennaio 2018;

Considerato che a fronte della richiesta di cui alla citata ministeriale 7 dicembre 2018, prot. 11923, alcune regioni e province autonome hanno riscontrato difficoltà nel reperire il dato relativo all'indicatore «numero di domande di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata inevase al 1° gennaio 2016» e che pertanto si è ritenuto che nei casi in cui le amministrazioni interessate non fossero in grado di pervenire all'acquisizione di un dato completo, le stesse avrebbero potuto comunicare il dato, ancorché parziale, che sarebbe stato comunque adottato ai fini della ripartizione delle risorse in argomento;

Considerato che sui contenuti del presente decreto si sono svolte, a livello tecnico, in data 7 e 21 maggio 2019, apposite riunioni tra la Direzione generale per la condizione abitativa ed il coordinamento interregionale tecnico - Ambito governo del territorio;

Decreta:

Art. 1

1. I dati relativi agli indicatori di cui alle lettere *a)*, *b)* e *c)* del punto 4.1. della delibera C.I.P.E. del 22 dicembre 2017, n. 127, comunicati dalle regioni e province autonome, come integrati dagli ultimi aggiornamenti ISTAT per quanto concerne la popolazione residente al 1° gennaio 2018 ed il numero di famiglie in affitto (2017), sono da ritenersi completi e comparabili ai fini della ripartizione delle risorse pari a 250 milioni di euro, a valere sull'art. 2, comma 1, lettera *f)* della legge 5 agosto 1978, n. 457, giacenti sul Fondo L del conto corrente n. 20127, denominato «Fondi di edilizia convenzionata/agevolata programmi centrali» e destinate all'attuazione del programma integrato di edilizia residenziale sociale di cui alla lettera *a)* del punto 2.1. della menzionata delibera C.I.P.E. 127/2017 (allegato 1).

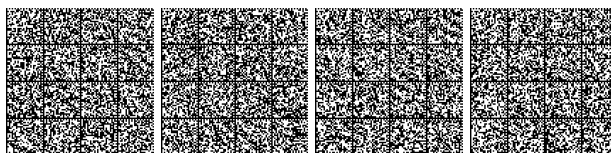
2. Ai fini della ripartizione delle risorse di cui al comma 1 tra le regioni e province autonome di 250 milioni di euro, sono approvate:

a) le risultanze di calcolo per la determinazione dei pesi percentuali da assegnare a ciascuna regione e provincia autonoma con riferimento agli indicatori di cui al punto 4.1. della delibera C.I.P.E. 127/2017 (allegato 2);

b) le risultanze di calcolo relative alla ripartizione delle risorse pari a 250 milioni di euro tra le regioni e province autonome ottenuta dall'applicazione dei singoli pesi totali regionali alle citate risorse disponibili (allegato 3).

3. Gli allegati di cui ai commi 1 e 2 costituiscono parte integrante del presente decreto.

Roma, 29 maggio 2019

Il direttore generale: MIGLIACCIO

ALLEGATO 1

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	Indicatore 1 (popolazione residente da ultimo aggiornamento ISTAT) (1.01.2018)
PIEMONTE	4.375.865
VALLE D'AOSTA	126.202
LOMBARDIA	10.036.258
Prov. Aut. TRENTO	539.898
Prov. Aut. BOLZANO	527.750
VENETO	4.905.037
FRIULI VENEZIA .GIULIA	1.215.538
LIGURIA	1.556.981
EMILIA ROMAGNA	4.452.629
TOSCANA	3.736.968
UMBRIA	884.640
MARCHE	1.531.753
LAZIO	5.896.693
ABRUZZO	1.315.196
MOLISE	308.493
CAMPANIA	5.826.860
PUGLIA	4.048.242
BASILICATA	567.118
CALABRIA	1.956.687
SICILIA	5.026.989
SARDEGNA	1.648.176
TOTALE	**60.483.973**

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	Indicatore 2 (numero domande di e.r.p. sovvenzionata inevase) (1.01.2016)
PIEMONTE	27.273
VALLE D'AOSTA	165
LOMBARDIA	67.176
Prov. Aut. TRENTO	3.547
Prov. Aut. BOLZANO	4.801
VENETO	17.078
FRIULI VENEZIA GIULIA	9.231
LIGURIA	9.110
EMILIA ROMAGNA	29.462
TOSCANA	25.974
UMBRIA	4.270
MARCHE	5.688
LAZIO	21.709
ABRUZZO	1.933
MOLISE	562
CAMPANIA	13.693
PUGLIA	18.235
BASILICATA	3.989
CALABRIA	11.117
SICILIA	37.278
SARDEGNA	7.038
TOTALE	**319.329**

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	Indicatore 3 (famiglie in affitto da ultimo aggiornamento) ISTAT (2017)
PIEMONTE	457.742
VALLE D'AOSTA	15.252
LOMBARDIA	953.709
Prov. Aut. TRENTO	49.098
Prov. Aut. BOLZANO	60.985
VENETO	345.816
FRIULI VENEZIA GIULIA	100.842
LIGURIA	178.536
EMILIA ROMAGNA	413.273
TOSCANA	302.556
UMBRIA	58.632
MARCHE	94.968
LAZIO	526.678
ABRUZZO	81.326
MOLISE	9.641
CAMPANIA	640.049
PUGLIA	262.447
BASILICATA	36.935
CALABRIA	120.797
SICILIA	353.116
SARDEGNA	117.568
TOTALE	**5.179.966**

ALLEGATO 2

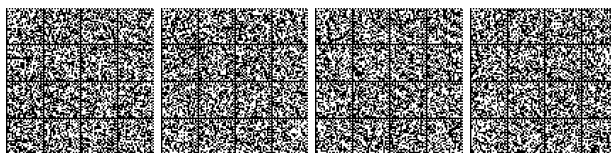
REGIONI E PROVINCE AUTONOME	**INDICATORE 1** popolazione residente da ultimo aggiornamento ISTAT (1.01.2018)	PESO 1
PIEMONTE	4.375.865	0,014469503
VALLE D'AOSTA	126.202	0,000417307
LOMBARDIA	10.036.258	0,033186504
Prov. Aut. TRENTO	539.898	0,001785260
Prov. Aut. BOLZANO	527.750	0,001745090
VENETO	4.905.037	0,016219295
FRIULI VENEZIA GIULIA	1.215.538	0,004019372
LIGURIA	1.556.981	0,005148408
EMILIA ROMAGNA	4.452.629	0,014723335
TOSCANA	3.736.968	0,012356887
UMBRIA	884.640	0,002925205
MARCHE	1.531.753	0,005064988
LAZIO	5.896.693	0,019498365
ABRUZZO	1.315.196	0,004348907
MOLISE	308.493	0,001020082
CAMPANIA	5.826.860	0,019267451
PUGLIA	4.048.242	0,013386164
BASILICATA	567.118	0,001875267
CALABRIA	1.956.687	0,006470101
SICILIA	5.026.989	0,016622549
SARDEGNA	1.648.176	0,005449960
TOTALE	60.483.973	**0,2**

P1 = Indicatore 1 x 0,20 / TOTALE popolazione

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	**INDICATORE 2** numero domande e.r.p. sovvenzionata inevase (1.01.2016)	PESO 2
PIEMONTE	27.273	0,034162885
VALLE D'AOSTA	165	0,000206683
LOMBARDIA	67.176	0,084146445
Prov. Aut. TRENTO	3.547	0,004443067
Prov. Aut. BOLZANO	4.801	0,006013860
VENETO	17.078	0,021392357
FRIULI VENEZIA GIULIA	9.231	0,011562996
LIGURIA	9.110	0,011411428
EMILIA ROMAGNA	29.462	0,036904885
TOSCANA	25.974	0,032535723
UMBRIA	4.270	0,005348716
MARCHE	5.688	0,007124940
LAZIO	21.709	0,027193271
ABRUZZO	1.933	0,002421327
MOLISE	562	0,000703976
CAMPANIA	13.693	0,017152216
PUGLIA	18.235	0,022841646
BASILICATA	3.989	0,004996728
CALABRIA	11.117	0,013925450
SICILIA	37.278	0,046695414
SARDEGNA	7.038	0,008815987
TOTALE	319.329	**0,4**

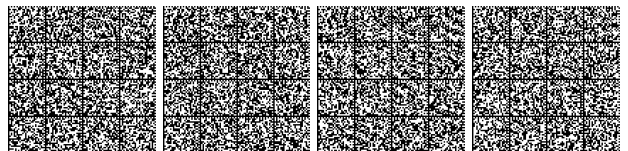
P2 = Indicatore 2 x 0,40 / TOTALE domande

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	**INDICATORE 3** famiglie in affitto da ultimo aggiornamento ISTAT (2017)	PESO 3
PIEMONTE	457.742	0,035347105
VALLE D'AOSTA	15.252	0,001177768
LOMBARDIA	953.709	0,073645966
Prov. Aut. TRENTO	49.098	0,003791376
Prov. Aut. BOLZANO	60.985	0,004709297
VENETO	345.816	0,026704114
FRIULI VENEZIA GIULIA	100.842	0,007787078
LIGURIA	178.536	0,013786654
EMILIA ROMAGNA	413.273	0,031913182
TOSCANA	302.556	0,023363551
UMBRIA	58.632	0,004527597
MARCHE	94.968	0,007333484
LAZIO	526.678	0,040670383
ABRUZZO	81.326	0,006280041
MOLISE	9.641	0,000744484
CAMPANIA	640.049	0,049424958
PUGLIA	262.447	0,020266311
BASILICATA	36.935	0,002852142
CALABRIA	120.797	0,009328015
SICILIA	353.116	0,027267824
SARDEGNA	117.568	0,009078670
TOTALE	5.179.966	**0,4**

P3 = Indicatore 3 x 0,40 / TOTALE famiglie

ALLEGATO 3

REGIONI E PROVINCE AUTONOME	PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO TOTALE REGIONALE	IMPORTO da assegnare con decreto del Ministro (4.1. Delibera CIPE)
PIEMONTE	0,014469503	0,034162885	0,035347105	0,083979493	20.994.873,25
VALLE D'AOSTA	0,000417307	0,000206683	0,001177768	0,001801758	450.439,50
LOMBARDIA	0,033186504	0,084146445	0,073645966	0,190978915	47.744.728,75
Prov. Aut. TRENTO	0,001785260	0,004443067	0,003791376	0,010019703	2.504.925,75
Prov. Aut. BOLZANO	0,001745090	0,00601386	0,004709297	0,012468247	3.117.061,75
VENETO	0,016219295	0,021392357	0,026704114	0,064315766	16.078.941,50
FRIULI VENEZIA GIULIA	0,004019372	0,011562996	0,007787078	0,023369446	5.842.361,50
LIGURIA	0,005148408	0,011411428	0,013786654	0,03034649	7.586.622,50
EMILIA ROMAGNA	0,014723335	0,036904885	0,031913182	0,083541402	20.885.350,50
TOSCANA	0,012356887	0,032535723	0,023363551	0,068256161	17.064.040,25
UMBRIA	0,002925205	0,005348716	0,004527597	0,012801518	3.200.379,50
MARCHE	0,005064988	0,00712494	0,007333484	0,019523412	4.880.853,00
LAZIO	0,019498365	0,027193271	0,040670383	0,087362019	21.840.504,75
ABRUZZO	0,004348907	0,002421327	0,006280041	0,013050275	3.262.568,75
MOLISE	0,001020082	0,000703976	0,000744484	0,002468542	617.135,50
CAMPANIA	0,019267451	0,017152216	0,049424958	0,085844625	21.461.156,25
PUGLIA	0,013386164	0,022841646	0,020266311	0,056494121	14.123.530,25
BASILICATA	0,001875267	0,004996728	0,002852142	0,009724137	2.431.034,25
CALABRIA	0,006470101	0,01392545	0,009328015	0,029723566	7.430.891,50
SICILIA	0,016622549	0,046695414	0,027267824	0,090585787	22.646.446,75
SARDEGNA	0,005449960	0,008815987	0,00907867	0,023344617	5.836.154,25
			PESO TOTALE	**1**	**250.000.000,00**

IMPORTO regionale = euro 250.000.000,00 x peso totale regionale

19A05244

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 8 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità -Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Romagna» e il relativo documento unico riepilogativo;

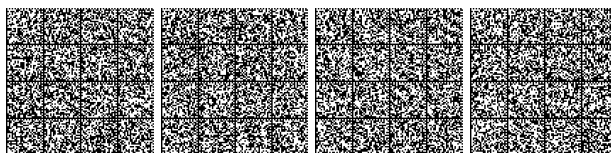
Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Visto il provvedimento ministeriale del 22 marzo 2016, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna», del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE;

Visto il decreto ministeriale 31 maggio 2016, pubblicato sul citato sito del Ministero, concernente l'autorizzazione al Consorzio ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per consentire l'etichettatura transitoria della DOC dei vini «Romagna», ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 22 marzo 2016;

Vista la comunicazione della Commissione UE, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C 225 del 5 luglio 2019, concernente la pubblicazione dell'elenco delle modifiche ordinarie ai disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP italiani, ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, del regolamento UE n. 2019/33, e le relative informazioni agli operatori del settore, nel cui ambito è stata inserita anche la modifica «non minore» del disciplinare della DOP dei vini «Romagna» di cui al citato provvedimento ministeriale del 22 marzo 2016;

Visto il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019, pubblicato sul citato sito del Ministero e della cui pubblicazione ne è stata data comunicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 178 del 31 luglio 2019, con il quale sono state fornite informazioni agli operatori del settore in merito alle disposizioni applicative da seguire conseguentemente alla pubblicazione della predetta comunicazione della Commissione UE;

Ritenuto che a decorrere dalla data della richiamata pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, la predetta modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna», è da ritenere approvata e

applicabile nel territorio dell'Unione europea e che in tal senso è da ritenere superato il richiamato decreto ministeriale 31 maggio 2016 di autorizzazione all'etichettatura transitoria;

Visto il decreto 8 gennaio 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 21 del 25 gennaio 2019, con il quale, da ultimo, è stata apportata una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna», che non comportava modifiche al documento unico, e che, come tale, ai sensi dell'art. 17, par. 7, del regolamento UE n. 33/2019, è entrata in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della sua trasmissione alla Commissione U.E. in data 25 febbraio 2019 e dell'avvenuta pubblicazione nel sistema informativo «e-Ambrosia», messo a disposizione dalla Commissione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Vista la documentata domanda presentata dal Consorzio vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), per il tramite della Regione Emilia-Romagna, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Romagna»;

Visto il parere favorevole della Regione Emilia-Romagna sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 30 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 143 del 20 giugno 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

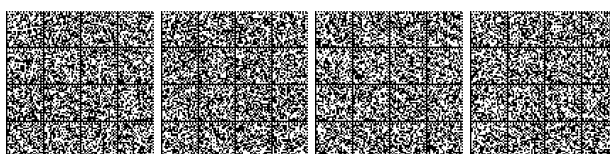
1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna» sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 143 del 20 giugno 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Romagna», così come aggiornato con le modifiche di cui provvedimento ministeriale 22 marzo 2016 e al decreto ministeriale 8 gennaio 2019, rese applicabili nel territorio dell'Unione europea a seguito dell'avvenuta pubblicazione con le modalità e nei termini richiamati in premessa, e consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, è riportato all'allegato A.

3. All'allegato B è riportato il documento unico consolidato.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Romagna» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 8 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ROMAGNA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie, specificazioni aggiuntive o menzioni geografiche aggiuntive:

Albana spumante dolce (categoria Vino spumante);

Bianco spumante (categoria Vino spumante)

Rosato spumante (categoria Vino spumante)

Cagnina;

Pagadebit, anche nella versione frizzante;

Sangiovese, anche con la specificazione novello e riserva;

Sangiovese passito (categoria Vino);

Sangiovese superiore, anche con la specificazione riserva;

Trebbiano, anche nella versione frizzante e spumante.

1.2. Le menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) «Bertinoro», «Brisighella», «Castrocaro – Terra del Sole», «Cesena», «Longiano», «Meldola», «Modigliana», «Marzeno», «Oriolo», «Predappio», «San Vicinio» e «Serra» sono disciplinati tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative menzioni geografiche aggiuntive (sottozone) devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Romagna» Albana spumante:

Albana: minimo 95%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 5%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

«Romagna» Bianco spumante:

Trebbiano Romagnolo minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Bombino bianco, Garganega, Grechetto gentile, Riesling, Sangiovese, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%.

«Romagna» Rosato spumante:

Sangiovese minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino i vitigni Albana, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Bombino Bianco, Garganega, Grechetto Gentile, Riesling, Merlot e Uva Longanesi, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30 %, nonché il vitigno Manzoni bianco fino ad un massimo del 10% e Famoso fino ad un massimo del 5%

«Romagna» Cagnina:

Terrano: minimo 85%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

«Romagna» Pagadebit:

Bombino bianco: minimo 85%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

«Romagna» Sangiovese:

Sangiovese: minimo 85%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

«Romagna» Trebbiano:

Trebbiano Romagnolo: minimo 85%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

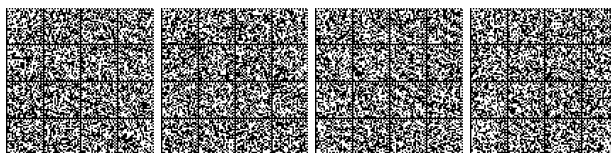
3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Albana Spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì-Cesena: Comuni di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Forlì, Forlimpopoli, Meldola, Bertinoro, Cesena, Montiano, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Longiano.

Per i Comuni di Savignano sul Rubicone, Cesena, Forlimpopoli e Forlì, il limite a valle è così delimitato: Comune di Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 Via Emilia.

Comune di Cesena: dal confine con il Comune di Savignano segue la SS 9 Via Emilia fino all'incontro di questa con Via Pestalozzi, segue questa e quindi Via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini – Bologna che segue fino all'incontro con la SS 71 – bis, da questa prende per Via Comunale Redichiaro, per Via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71 – bis, segue quindi le Vie Vicinale Cerchia, S. Egidio, Via Comunale Boscone, Via Madonna dello Schioppo, Via Cavalcavia, Via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km. 30,650) che percorre fino al confine con il Comune di Bertinoro.

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro segue la SS 9 fino all'incontro con Via S. Leonardo che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini – Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del Comune di Forlì.

Comune di Forlì: dal confine con il Comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con Via G. Siboni, segue questa via e poi le Vie Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da quest'ultima segue la ferrovia Rimini - Bologna fino al casello km. 59, poi per Via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine con il Comune di Faenza.

Provincia di Ravenna: Comuni di: Castel Bolognese, Riolo Terme, Faenza, Casola Valsenio, Brisighella.

Per i Comuni di Faenza e Castel Bolognese il limite a valle è delimitato come segue:

Comune di Faenza: dal confine con il Comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini – Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone, e poi per Via S. Giovanni e per le Vie Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo, Proventa, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese.

Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini - Bologna.

Provincia di Bologna: Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano Emilia.

Per i Comuni di Imola e Ozzano Emilia i limiti a valle sono i seguenti:

Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini - Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la Via Provinciale Nuova che segue fino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel Comune di Castel Guelfo;

Comune di Ozzano Emilia: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

3.2. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Cagnina comprende i comuni appresso descritti:

Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme;

Provincia di Forlì - Cesena: Comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Montiano, Modigliana, Dovadola, Predappio, Mercato Saraceno, Meldola, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Gatteo e San Mauro Pascoli.

3.3. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Pagadebit comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Per i Comuni di Castel Bolognese e Faenza il limite a valle è dato dalla SS 9 Via Emilia;

Provincia di Forlì – Cesena: Comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Predappio, Roncofreddo, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone.

Il limite a valle per i Comuni di Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Savignano sul Rubicone, è il seguente:

Comune di Bertinoro: SS 9, Via Emilia;

Comune di Cesena: dall'incrocio con il Comune di Bertinoro sulla SS 9 (Via Emilia) si segue detta statale fino ad incontrare la SP 51 che porta sino a S. Vittore. Poi per Via San Vittore ex 71 fino alla frazione S. Carlo. Indi per Via Castiglione, Via Roversano S. Carlo, Via Comunale Roversano, Via IV Novembre fino a ritornare di nuovo sulla SS 9 (Via Emilia). Si prosegue di nuovo per detta strada statale verso Rimini sino ad incontrare la Via Ca' Vecchia. Poi per Via Montiano e per Via Malanotte sino al confine con il Comune di Longiano;

Comune di Forlì: dal confine con il Comune di Faenza sulla Via Emilia, si segue il rio Cosina sino al ponte della Bariletta sulla Via del Passo, indi per la stessa Via del Passo sino ad incontrare la Via Castel Leone che si percorre totalmente. Quindi per Via Ossi sino a Villagrappa, poi per Via del Braldo fino a Villa Rovere. Si imbocca poi la SS 67 verso Firenze sino alla frazione Terra del Sole. Quindi si ritorna verso Forlì dopo aver percorso Via Ladino, per la SP 56 sino ad incontrare la Via dell'Appennino (SS 9 *ter)* che si segue attraversando S. Martino in Strada. Nei pressi dell'uscita dal paese si imbocca la Via Monda, indi per Via Crocetta sino all'incrocio con la SP 4 del Bidente, km 4,100, che si segue fino ad incontrare la SP 37. Lungo questa fino al confine tra i Comuni di Forlì e Bertinoro sul fiume Ronco;

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro e Forlì, sulla SP 37, si segue quest'ultima in direzione di Forlimpopoli sino ad incontrare il rio Ausa, che si segue sino a ritornare sul confine tra i Comuni di Bertinoro e Forlimpopoli;

Comune di Longiano: dall'incrocio con il Comune di Cesena sulla Via Malanotte si prosegue fino a Badia. Poi per Via Cesena, Via Badia e Via Fratta passando per Cà Turchi e Cà Won Willer. Indi per Via Massa, che passando per le frazioni Massa, Bolignano, La Crocetta conduce fino al confine con il Comune di Savignano sul Rubicone in località Cà Ugolini;

Comune di Savignano sul Rubicone: dal confine con il Comune di Longiano sulla Via Massa, si segue detto confine di comune indi Via Scodella, Via (Vecchia) Rio Salto sino ad incontrare il confine di comune con Sant'Arcangelo di Romagna, dopo aver percorso la Via Seibelle J.;

Provincia di Rimini: Comuni di Coriano, Misano Adriatico, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Il limite a valle per i Comuni di Misano Adriatico, Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna è il seguente:

Comune di Misano Adriatico: dal confine con il Comune di Riccione sulla Via Capronte si prosegue per quest'ultima sino alla Via Grotta. Poi per Via Fontacce sino ad incontrare la SP 35 (Riccione - Tavoletto). Indi per quest'ultima sino alla frazione Cella Simbeni. Poi per Via S. Giovanni sino al fiume Conca sul confine tra i Comuni di Misano Adriatico e San Giovanni in Marignano;

Comune di Rimini: dal confine con il Comune di Sant'Arcangelo di Romagna sulla statale Via Marecchiese si prosegue verso Rimini sino ad incontrare l'autostrada Bologna - Rimini che si segue sino ad incontrare il confine con il Comune di Riccione.

Comune di Sant'Arcangelo di Romagna: dal confine con il Comune di Savignano sulla Via Seibelle J. si prosegue per detto confine, in direzione Canonica sino ad incontrare la Via Rio Salto e la frazione Canonica. Indi per Via Canonica, SP 13 sino ad incontrare il confine di comune che si segue fino sul fiume Marecchia. Lungo detto corso fino all'incontro con la trasversale Marecchia. Poi per Via Marecchia fino ad un nuovo incontro con il confine di comune.

3.4. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Forlì – Cesena: Comuni di Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Civitella di Romagna, Dovadola, Forlì, Forlimpopoli, Galeata, Longiano, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico – San Benedetto, Predappio, Rocca San Casciano, Roncofreddo, S. Sofia, Savignano sul Rubicone, Sogliano al Rubicone, Sorbano - Sarsina, Tredozio.

Per i Comuni di Cesena, Bertinoro, Forlimpopoli, Forlì, Montiano e Savignano sul Rubicone il limite a valle è così delimitato:

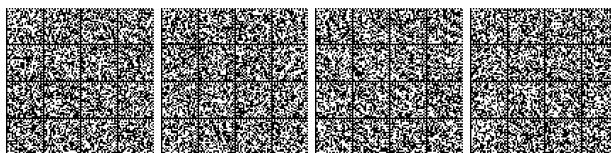
Comune di Cesena: dal confine con il Comune di Savignano segue la SS 9 fino all'incrocio di questa con via Pestalozzi, segue questa e quindi via Marzolino Primo fino alla ferrovia Rimini - Bologna, che segue fino all'incontro con la SS 71-*bis*, da questa prende per via Comunale Redichiaro, per via Brisighella poi di nuovo percorre la SS 71-*bis*, segue quindi le vie: Vicinale Cerchia, S. Egidio, via Comunale Boscone, via Madonna dello Schioppo, via Cavalcavia, via D'Altri sino al fiume Savio e l'ippodromo comunale, per ricongiungersi poi alla statale n. 9 Emilia a nord della città (km 30,650) che percorre fino al confine con il Comune di Bertinoro;

Comune di Bertinoro: SS 9 via Emilia;

Comune di Forlimpopoli: dal confine con il Comune di Bertinoro segue la statale n. 9 fino all'incontro con Via S. Leonardo, che segue fino all'incontro con la ferrovia Rimini - Bologna, indi prosegue lungo la stessa fino a ricongiungersi alla SS 9 che percorre fino al confine del Comune di Forlì;

Comune di Forlì: dal confine con il Comune di Forlimpopoli segue la SS 9 fino all'incontro con via G. Siboni, segue quindi questa via e poi le vie: Dragoni, Paganella, T. Baldoni, Gramsci, Bertini, G. Orceoli, Somalia, Tripoli, Bengasi, Cadore, Monte S. Michele, Gorizia, Isonzo, da questa ultima segue la ferrovia Rimini - Bologna fino al casello km 59 poi per via Zignola si ricongiunge a nord della città alla SS 9 che percorre fino al confine col Comune di Faenza;

Comuni di Montiano e Savignano sul Rubicone: dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Rimini: Comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, Saludecio, S. Arcangelo di Romagna, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Torriana, Verucchio.

Per i Comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, S. Arcangelo di Romagna, il limite a valle è così delimitato:

Comuni di Cattolica, Misano Adriatico e Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Rimini: dal confine col Comune di Riccione segue la SS 16 Adriatica sino all'incrocio con la SS 9 Emilia e segue questa strada fino al confine col Comune di S. Arcangelo di Romagna;

Comune di S. Arcangelo di Romagna, dalla SS 9 via Emilia.

Provincia di Ravenna: Comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme.

Per i Comuni di Faenza e Castel Bolognese, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Faenza: dal confine col Comune di Forlì dove questo incontra la SS 9 segue il predetto confine fino alla ferrovia Rimini - Bologna che percorre fino ad incontrarsi con l'argine sinistro del fiume Lamone e poi, per via S. Giovanni e per le vie: Formellino, Ravegnana, Borgo S. Rocco, Granarolo Provelta, S. Silvestro, Scolo Cerchia, Convertite, si ricongiunge a nord della città a detta ferrovia che segue fino al confine comunale di Castel Bolognese;

Comune di Castel Bolognese: dalla ferrovia Rimini – Bologna.

Provincia di Bologna: Comuni di Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Ozzano dell'Emilia.

Per i Comuni di Imola e Ozzano il limite a valle è così delimitato:

Comune di Imola: dalla ferrovia Rimini - Bologna sino all'incrocio con la statale Selice, segue la stessa sino all'incontro con la via Provinciale Nuova che segue sino a riprendere il proprio confine comunale all'ingresso della predetta strada nel Comune di Castel Guelfo;

Comune di Ozzano: dalla ferrovia Rimini-Bologna.

3.5. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Bianco spumante e «Romagna» Rosato spumante comprende in tutto o in parte i comuni appresso descritti. Tale zona è così delimitata:

Provincia di Bologna: Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel Guelfo, Castel S. Pietro Terme, Dozza Imolese, Fontanelice, Imola, Mordano, Medicina, Ozzano dell'Emilia.

Per i Comuni di Ozzano dell'Emilia, Medicina, Castel Guelfo, Imola, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Ozzano dell'Emilia: dalla ferrovia Rimini - Bologna;

Comune di Medicina: dal confine con il Comune di Ozzano dell'Emilia segue la SP 253 sino all'incrocio con la via del Piano che segue e poi per via del Lavoro, via del Canale, via S. Rocco per ricongiungersi alla provinciale n. 253 San Vitale;

Comune di Castel Guelfo: dalla provinciale n. 253 San Vitale;

Comune di Imola: dalla provinciale n. 253 San Vitale.

Per i Comuni di Fontanelice e Casalfiumanese il limite a monte è così delimitato:

Comune di Fontanelice: dall'incrocio della strada Renana con il confine di Provincia Bologna-Ravenna, si prosegue per la suddetta strada sino a via D. Alighieri; poi per la SP 610 di Fontanelice che si percorre sino al km 16,950 per imboccare poi la via Gesso. Si segue quest'ultima sino ad incrociare il confine del comune;

Comune di Casalfiumanese: dalla mulattiera che passando per Cà Salara congiunge i confini di Fontanelice e Castel S. Pietro Terme.

Provincia di Forlì - Cesena: Comuni di: Bertinoro, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Cesenatico, Civitella di Romagna, Forlì, Forlimpopoli, Gambettola, Gatteo, Longiano, Meldola, Modigliana, Montiano, Predappio, Roncofreddo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone.

Per i Comuni di Gatteo, San Mauro Pascoli, Savignano sul Rubicone, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Gatteo: dal confine con il Comune di Cesenatico, sulla via Cesenatico, si segue quest'ultima sino all'incrocio con l'autostrada A14 Bologna - Rimini in località S. Angelo presso Casa Bertorri. Quindi lungo l'autostrada sino ad incontrare il confine del Comune di Savignano sul Rubicone;

Comune di San Mauro Pascoli: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;

Comune di Savignano sul Rubicone: dall'autostrada A14 Bologna – Rimini;

Comune di Cesenatico: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: da Montaletto, all'incrocio tra le province di Ravenna e Forlì – Cesena, si segue via S. Pellegrino e poi per via Campone Sala fino alla frazione Sala; quindi per via Cesenatico fino ad incrociare il confine con il Comune di Savignano sul Rubicone.

Provincia di Rimini: Comuni di Cattolica, Coriano, Gemmano, Misano Adriatico, Mondaino, Montecolombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Riccione, Rimini, San Clemente, San Giovanni in Marignano, Saludecio, Sant'Arcangelo di Romagna, Torriana, Verucchio.

Per i Comuni di Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Cattolica: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Misano Adriatico: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Riccione: dalla SS 16 Adriatica;

Comune di Rimini: dall'incrocio dell'autostrada A14 Bologna - Rimini con il fiume Uso (confine tra i Comuni di San Mauro Pascoli e Rimini), si segue detta autostrada sino all'incrocio con la SS 9 via Emilia in località S. Giustina presso il cimitero. Si continua per la statale sino al fiume Marecchia, che si segue sino ad incontrare la ferrovia Bologna – Rimini. Indi lungo quest'ultima fino all'incontro con il torrente Ausa che si segue sino all'incrocio con la SS 16 Adriatica. Poi per detta statale fino al confine con il Comune di Riccione;

Provincia di Ravenna: Comuni di: Bagnacavallo, Bagnara di Romagna, Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Cotignola, Faenza, Lugo, Massa Lombarda, Riolo Terme, Russi, Ravenna, S. Agata sul Santerno, Solarolo.

Per i Comuni di Bagnacavallo, Lugo, Massa Lombarda, Russi, S. Agata sul Santerno, il limite a valle è così delimitato:

Comune di Bagnacavallo: dal confine con il Comune di Lugo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bagnoli Inferiore che segue poi per le vie: Pieve Masiera, Circonvallazione Fossa, Stradello, Rotondi, Guarno, Colombaia, sinistra canale Inferiore sino al Km 17, destra canale Inferiore, Strada Cogollo, Forma, vicolo privato, per ricongiungersi poi alla SP 253 San Vitale al Km 57;

Comune di Lugo: dal confine con il Comune di S. Agata sul Santerno segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bedazzo che segue poi le vie: Piratello, Delle Tombe, S. Andrea, provinciale Quarantola, Piratello Viola, sino a ricongiungersi alla SP 253 San Vitale;

Comune di Massa Lombarda: dal confine con la Provincia di Bologna si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con il viale della Repubblica che segue, e poi per le vie: 1° Maggio, Fornace, Punta, Bagnarolo, Nuova, Cimitero, sino all'incrocio con la ferrovia Bologna – Ravenna che segue sino ad incontrare di nuovo la SP 253 San Vitale;

Comune di Russi: dal confine con il Comune di Bagnacavallo segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Faentina che segue attraversando l'abitato di Godo (via Faentina Nord) e poi per via Fringuellina, via Del Godo, via Fringuellina Nuova, via Naldi e via Molinaccio sino al confine con il Comune di Ravenna;

Comune di S. Agata sul Santerno: dal confine con il Comune di Massa Lombarda si segue la SP 253 San Vitale sino all'incrocio con la via Bel Fiore e poi per via Angiolina e argine sinistro fiume Santerno sino ad incrociare di nuovo la SP 253 San Vitale;

Comune di Ravenna: sono compresi i territori a monte dell'area così delimitata: dal confine con il Comune di Russi la linea di delimitazione segue, verso est, la strada di Godo - San Marco fino a raggiungere la SS 67 Tosco Romagnola. Segue detta strada statale, verso sud, sino al km 207,800 e poi attraversando il fiume Ronco per via Gambellara sino a San Pietro in Vincoli. Quindi per via del Sale e poi per la provinciale del Dismano in direzione sud fino al km 20,500, indi per via Civinelli e via Mensa fino a Matelica, quindi per via Salaria e via Crociarone fino a Pisignano e poi per via Confine sino ad incrociare il confine tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, che segue fino a Montaletto.

Per i Comuni di Brisighella e Casola Valsenio il limite a monte è così delimitato:

Comune di Brisighella: dalla località Zattaglia in direzione est lungo la strada Valletta-Zattaglia sino ad incrociare la via Firenze che si attraversa per poi immettersi nella strada privata Tredozi Paolo che si segue fino ad incontrare il fiume Lamone. Indi lungo quest'ultimo sino alla confluenza con il torrente Ebola che si segue sino all'incrocio con il confine tra le province di Forlì-Cesena e Ravenna;

Comune di Casola Valsenio: dal confine tra le province di Bologna e Ravenna lungo la strada Renana, si segue quest'ultima fino alla

località Prugno. Poi per via del Corso e via Macello fino ad incontrare la SS 306 che si segue fino all'incrocio con la via Santa Martina. Indi si attraversa la piazza della Chiesa e per via Meleto si prosegue fino ad incontrare il fiume Senio. Si prosegue quest'ultimo sino all'incontro con la strada Valletta - Zattaglia che si percorre fino ad incontrare il confine tra i Comuni di Brisighella e Casola Valsenio in località Zattaglia.

Nella zona di produzione è compresa l'Isola di Savarna delimitata come appresso: partendo dalla località «La Cilla» la linea di delimitazione segue verso est il canale di bonifica destra del Reno fino a raggiungere la strada S. Alberto – Ravenna, in prossimità del km 13,500. Ripiega verso ovest e segue, attraversando la bonifica di Valle Mezza Cà, il tracciato della vecchia ferrovia fino al C. Berbarella. Da questo punto segue, verso ovest, la strada di bonifica che passando per C. Graziani, raggiunge la strada Mezzano-S. Alberto, in prossimità della località Grattacoppa. Prosegue, verso nord, per quest'ultima strada, fino a raggiungere la località «La Cilla» punto di inizio della delimitazione.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare sono da considerarsi idonei i terreni collinari, pedecollinari e, fra quelli della zona di pianura delimitata, i sabbiosi – argillosi anche profondi ma piuttosto asciutti, mentre sono da escludere i terreni alluvionali ad alto tenore idrico e quelli di recente bonifica.

4.2. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Pagadebit, «Romagna Bianco spumante, «Romagna» Rosato spumante la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese, «Romagna» Sangiovese novello, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese superiore, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.700 ceppi per ettaro. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Cagnina, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro.

4.3. É vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4.4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna», di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Albana spumante	9	13% 16% vol dopo l'appassimento
«Romagna» Bianco spumante	18	9,50% vol
«Romagna Rosato spumante	18	9,50% vol
«Romagna» Cagnina	13	10,5% vol
«Romagna» Pagadebit	14	10,5% vol
«Romagna» Sangiovese	12	11,5% vol
«Romagna» Sangiovese novello	12	11% vol
«Romagna» Sangiovese passito	12	11,5% vol
«Romagna» Sangiovese superiore	10,5	12,5% vol
«Romagna» Trebbiano	14	11% vol
«Romagna» Trebbiano frizzante	14	10% vol
«Romagna» Trebbiano spumante	14	10% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

4.5. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» definiti all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, devono essere riportati nei limiti di cui al comma 4.4. purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

4.6. La Regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed all'organismo di controllo.

Art. 5.

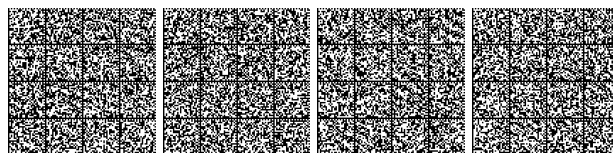
Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione delle tipologie spumanti e frizzanti, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

5.2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio delle province di Forlì – Cesena, Ravenna, Bologna e Rimini e che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana spumante, «Romagna» Bianco spumante e «Romagna» Rosato spumante, nonchè le pratiche enologiche per la presa di spuma, per la stabilizzazione e la dolcificazione ove ammessa, siano effettuate in tutto il territorio della Regione Emilia-Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento delle tipologie DOC «Romagna» Trebbiano Frizzante, «Romagna» Trebbiano spumante, «Romagna» Pagadebit Frizzante, «Romagna» Albana spumante, «Romagna» Bianco spumante, «Romagna» Rosato spumante devono essere effettuate nell'ambito del territorio della Regione Emilia-Romagna, della Regione Marche, della Regione Lombardia, della Regione Piemonte e della Regione Veneto di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2. Conformemente alla normativa dell'Unione europea e nazionale vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Albana spumante	50	4500
«Romagna» Bianco spumante	70	12600
«Romagna Rosato spumante	70	12600
«Romagna» Cagnina	65	8450

«Romagna» Pagadebit	70	9800
«Romagna» Sangiovese	65	7800
«Romagna» Sangiovese vino passito	50	6000
«Romagna» Sangiovese novello	65	7800
«Romagna» Sangiovese superiore	65	6825
«Romagna» Trebbiano	70	9800
«Romagna» Trebbiano frizzante	70	9800
«Romagna» Trebbiano spumante	70	9800

Qualora la resa massima uva/vino superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese novello deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

5.6. Per la DOC «Romagna» Sangiovese e «Romagna» Sangiovese superiore è consentito effettuare un appassimento parziale delle uve utilizzando anche attrezzature per la ventilazione e la deumidificazione.

Le uve destinate alla produzione della tipologia «Romagna» Sangiovese passito devono essere sottoposte ad appassimento in pianta e/o dopo la raccolta in ambienti idonei, anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

5.7. Per la DOC «Romagna» Albana spumante la fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

5.8. Il vino a denominazione di origine controllata «Romagna» Albana spumante deve essere ottenuto ricorrendo alla pratica della fermentazione/rifermentazione naturale in bottiglia («fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale» o «metodo tradizionale» o «metodo classico» o «metodo tradizionale classico») o della fermentazione/rifermentazione naturale in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.9. Per la DOC «Romagna» Albana Spumante la presa di spuma, nell'arco della intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassite prodotte da vigneti ubicati nella zona di produzione di cui all'art. 3, comma 1.

I vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Bianco spumante e «Romagna» Rosato spumante, devono essere ottenuti ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali.

5.10. I seguenti vini non possono essere immessi al consumo in data anteriore al:

«Romagna» Sangiovese: 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve;

«Romagna» Sangiovese superiore: 1° aprile dell'anno successivo all'anno di raccolta delle uve;

«Romagna» Cagnina: 10 ottobre dell'anno di raccolta delle uve;

5.11. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese e il vino DOC «Romagna» Sangiovese superiore dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione «Romagna» Sangiovese riserva e «Romagna» Sangiovese superiore riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di ventidue mesi di invecchiamento.

5.12. Per la DOC «Romagna» Trebbiano e «Romagna» Sangiovese, anche con le specificazioni superiore, riserva e passito, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.13. Per la DOC «Romagna» Sangiovese, «Romagna» Sangiovese novello e «Romagna» Sangiovese superiore, è ammesso l'arricchimento nella misura massima dell'1% vol.

5.14. Fatto salvo quanto previsto al comma 5.11., per la vinificazione e l'elaborazione di tutti i vini della DOC «Romagna» di cui all'art. 1, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

In relazione alle pratiche enologiche previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, è consentito effettuare la fermentazione o rifermentazione dei mosti, dei mosti parzialmente fermentati e dei vini nuovi ancora in fermentazione, destinati alla produzione delle seguenti tipologie appartenenti alla categoria «vino»: «Romagna» Cagnina, «Romagna» Pagadebit amabile e «Romagna» Sangiovese Passito, anche al di fuori del termine del 31 dicembre del relativo anno di vendemmia prescritto dalla vigente normativa. È altresì consentito effettuare la pigiatura delle uve destinate alla produzione della tipologia «Romagna» Sangiovese Passito al di fuori del citato termine del 31 dicembre.

Le predette operazioni di fermentazione o rifermentazione effettuate oltre il 31 dicembre devono essere immediatamente comunicate all'Ufficio territoriale competente dell'ICQRF.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Romagna» Albana spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo dorato;

odore: caratteristico, intenso, delicato;

sapore: dolce, gradevole, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol;

zuccheri riduttori residui: oltre 60 gr per litro;

acidità totale: non inferiore a 6 g/l;

estratto non riduttore: non inferiore a 21 g/l.

«Romagna» Bianco spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: fine e delicato;

sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l.;

«Romagna» Rosato Spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fine e delicato;

sapore: da brut nature a secco, sapido e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.;

«Romagna» Cagnina:

colore: rosso violaceo;

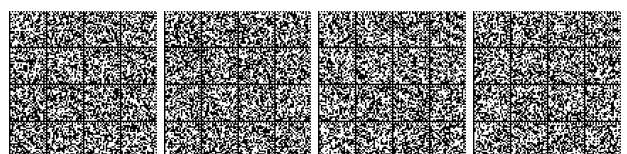
odore: vinoso, caratteristico;

sapore: dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico effettivo: minimo 8,50% vol;

titolo alcolometrico volumico totale: minimo 11,50% vol;

acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

«Romagna» Pagadebit:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese:

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese novello:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, intenso fruttato;
sapore: secco o leggermente abboccato, sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese passito:

colore: rosso rubino talora con riflessi violacei;
odore: fruttato, intenso, equilibrato;
sapore: da secco ad amabile armonico, leggermente tannico, talvolta con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12% vol;
zuccheri riduttori residui: da 6 a 20 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese superiore:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese superiore riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei;
odore: vinoso con profumo delicato che talvolta ricorda la viola;
sapore: armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

«Romagna» Trebbiano:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Trebbiano spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Romagna» Trebbiano frizzante:

spuma: fine e persistente
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qua-

lificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal seguente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

7.2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

7.3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE e nazionali in materia.

7.4. Nella presentazione e designazione dei vini DOC «Romagna», con l'esclusione delle tipologie Trebbiano spumante e frizzante, Bianco Spumante e Rosato Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

7.5. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle «vigne», dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 31, comma 10, della legge n. 238/2016.

7.6. La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome, deve essere riportata in caratteri di dimensioni uguali o inferiori al carattere usato per la denominazione di origine.

7.7. Le specificazioni superiore e riserva devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

7.8. Per la tipologia «Romagna» Sangiovese Passito è consentito riportare in etichetta la specificazione Appassimento, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

7.9. Per la tipologia «Romagna» Bianco Spumante è facoltativo riportare in etichetta la specificazione del colore «Bianco.

7.10. Per la tipologia «Romagna» Rosato Spumante è obbligatorio riportare in etichetta la specificazione del colore «Rosato» o «Rosé».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. É consentito il confezionamento del vino DOC «Romagna» Trebbiano e «Romagna» Sangiovese anche in recipienti di ceramica.

8.2. Per i vini DOC «Romagna» Trebbiano, «Romagna» Pagadebit e «Romagna» Sangiovese è consentito anche l'uso dei contenitori alternativi al vetro, idonei a venire al contatto con gli alimenti, di capacità compresa fra 2 e 6 litri, in conformità alle normative dell'Unione europea e nazionale.

8.3. Esclusivamente per i vini DOC «Romagna» Trebbiano, anche frizzante, e Sangiovese è consentito l'uso dei recipienti di acciaio inox e altri materiali idonei per capacità fra 6 e 60 litri.

8.4. Per tutte i vini della DOC «Romagna» di cui all'art. 1 è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

8.5. Sulle bottiglie della DOC «Romagna» Cagnina deve figurare la specifica dolce.

Art. 9.

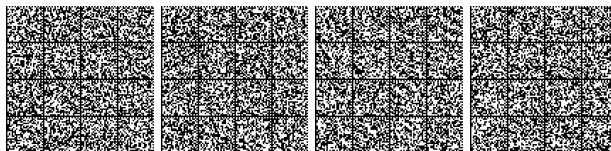
Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Il disciplinare «Romagna» DOC tiene conto delle aree di insediamento storiche e tradizionali della viti-vinicoltura romagnola, esaltando le migliori espressioni dell'interazione «vitigno/ambiente». L'areale di coltivazione di Sangiovese, Albana, Trebbiano romagnolo, Bombino bianco e Terrano comprende parte dei territori di quattro province (Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini), con particolare riferimento alla collina, e si possono individuare due zone principali ben distinte: una pre-collinare, che si estende dalle falde delle ultime formazioni collinari degli Appennini fino alla via Emilia, comprendendo una fascia di terreni tendenzialmente piani appartenenti al Quaternario recente, e una zona nettamente collinare ascrivibile all'era Terziaria. Il periodo più attivo dell'emersione dei rilievi della Romagna è infatti riferibile a Miocene superiore, Pliocene e Postpliocene. L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la «Marnoso-arenacea», una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella «Vena del gesso». Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a «calanchi», riscontrabile nelle valli basse. Da questa successione di rocce è abbastanza naturale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa. In passato si distinguevano «terreni vergini o integrali», di formazione recente e di composizione strettamente connessa alla roccia madre, e «terreni residuali», decalcificati, ferrettizzati, antichi. Tra questi due estremi si ponevano i «terreni parzialmente ferrettizzati» (mezze savanelle) e le «terre rosse» (savanelle), completamente decalcificate. Recenti studi di zonazione hanno permesso di approfondire la conoscenza dei suoli e valutare anche l'influenza di questi su alcuni dei vitigni principali. Partendo dalla SS 9, via Emilia, e risalendo verso monte, si incontrano dapprima le «terre parzialmente decarbonatate della pianura pedemontana», a pendenza molto debole (0,2-1%), che si sono formate in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono suoli molto profondi, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire si incontrano le «terre scarsamente calcaree del margine appenninico», costituite da suoli formatisi in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi, profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico. Le «terre limose dei terrazzi antichi» sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei, strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica necessitano di buoni apporti di sostanza organica. Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le «terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi», suoli che si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità. Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle «terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio». Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Nel basso Appennino romagnolo, l'unità geologica maggiormente diffusa, dall'Imolese al Forlivese, è la formazione delle argille azzurre, mentre passando al Cesenate tendono a prevalere i terreni calcarei riconducibili alla formazione Marnoso-arenacea, che poi tendono a diminuire sul territorio riminese, dove la viticoltura si sviluppa in modo particolare sulle «terre calcaree del basso Appennino riminese», che comprendono suoli formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica (Formazione delle argille azzurre e formazione delle arenarie di Borello). Un'area marginale delle viticoltura si trova sulle «terre dei Gessi del basso Appennino riminese», con suoli che si sono formati in rocce stratificate di marne gessose e tripolacee. Altra formazione degna di menzione è la «Vena dello Spungone» che caratterizza in particolare il Forlivese, anche se parte dal Faentino-Brisighellese per arrivare fino a Bertinoro, una delle aree di elezione dell'Albana. Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000- 2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1400-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

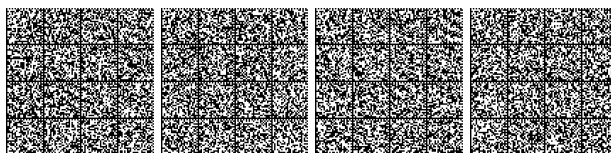
2) Fattori umani rilevanti per il legame.

La vite e il vino hanno sempre giocato ruoli economici, sociali, politici e ideologici fondamentali nella storia di molti paesi e, come noto, la storia è in grado di modellare persone e paesaggi. E ciò è vero anche per la Romagna, un'area i cui confini geografici sono stati dibattuti per secoli senza mai arrivare ad una definizione unanime, ma che trova nel

carattere della sua gente un filo conduttore comune. Lucio Gambi scrisse che la «romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi» e forse è proprio per questo che la Romagna è stata più spesso definita, non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua. Indubbiamente si tratta di un retaggio legato alla particolare situazione del passato, per cui le acque erano spesso non potabili e il vino svolgeva un'importante azione disinfettante. La storia e la letteratura classica ci parlano spesso di una Romagna particolarmente produttiva, senza negare, però, produzioni di eccellenza: i vini di Cesena in epoca Romana e anche successiva, l'Albana di Bertinoro, come pure la «rosseggiante» Cagnina senza dimenticare il Pagadebito gentile. A seguire alcune informazioni sulla diffusione e l'impiego dei principali vitigni tradizionali della Romagna, contemplati dal presente Disciplinare. Terrano. La dominazione bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Refosco d'Istria o Terrano d'Istria si è diffuso in Romagna. Sta di fatto che, in tempi storici, ha dato origine ad un vino molto apprezzato chiamato «Cagnina», riconosciuto a DOC con decreto del Presidente della Repubblica 17 marzo 1988 (Cagnina di Romagna). Riferisce Giovanni Manzoni che la Cagnina è un'uva probabilmente originaria della Jugoslavia, «tenuta in gran pregio sebbene anticamente fosse piccola di grappolo e di acini radi. Coltivata in Romagna già nel 1200 in alcune piane del Cesenate, del Forlivese e del Ravennate, fu poi limitata solamente a qualche modesto vigneto, come lo è ancora oggi, per la sua scarsa resa». Diversi gli scritti e i componimenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna. Bombino bianco. Localmente detto Pagadebito gentile, da cui il nome del vino. L'origine del vitigno non è nota, ma si tratta di varietà diffusa lungo tutta la fascia adriatica della Penisola con nomi diversi nelle varie regioni, ma che richiamano spesso la sua capacità produttiva. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe da «produce tanto da pagare i debiti», in realtà la produttività, specie in collina, non è elevatissima ma costante negli anni; infatti si tratta di varietà rustica e con sottogemme fertili, tanto che se una gelata tardiva può compromettere gravemente la produzione della maggior parte degli altri vitigni, con il Pagadebito è comunque garantita una buona produzione. Nell'area di Bertinoro un tempo si facevano vigneti misti di Albana gentile e Pagadebiti proprio per compensare una eventuale carenza produttiva del primo vitigno. La prima citazione scritta di un «Pagadebito bianco» tra le viti «de' contorni di Rimino» è dell'Acerbi e risale al 1825. Nell'ambito della mostra ampelografica tenutasi a Forlì nel 1876 si ebbe la possibilità di confrontare tra loro grappoli di Pagadebito provenienti da diversi areali e si convenne che «Il Pagadebito gentile di Forlì, di Bertinoro, e di Predappio si differenzia dal Pagadebito verdone per gli acini più sferici, meno grossi, meno verdi e più dolci». Storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione di coltivazione del Pagadebito nell'areale di Bertinoro, messa in evidenza anche nel Disciplinare della DOC «Pagadebit di Romagna» accolto con decreto del Presidente della Repubblica 17 marzo 1988.

Sangiovese. La zona di diffusione principale del Sangiovese si colloca tra Romagna e Toscana ed è in questi due territori che da tempi storici si sono venuti a delineare vari biotipi, ma soprattutto vini differenti, frutto dell'interazione specifica e peculiare di territori diversi con questo vitigno. Nello studio della storia di un vino si fa spesso riferimento ai miti e alle religioni dei popoli, ma non bisogna trascurare un altro elemento fondamentale, la «tipicità», poiché essa passa attraverso il territorio, la metodologia di produzione e il contesto temporale e sociale. Per quanto riguarda il Sangiovese la prima attestazione scritta della sua coltivazione in territorio Toscano risale alla fine del 1500 (Soderini), ma Cosimo Villifranchi nella seconda metà del Settecento parla di un «San Gioveto romano» coltivato in particolare nel Faentino. È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, Comune di Casola Valsenio, «tre filari di Sangiovese». Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome «Sangue dei gioghi» cioè dei monti, contratto in dialetto locale in «sanzves». Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l'area faentina imolese. Tra Settecento e Ottocento sono poi numerosi i poemi e ditirambi che lodano questo vino. Nel 1839, il conte Gallesio giunse a Forlì, da Firenze, percorrendo la strada aperta dal granduca Pietro Leopoldo lungo il corso del fiume Montone ed ebbe modo di descrivere i vigneti incontrati nel percorso: «le vigne … sono tutte a ceppi bassi attaccati ad un picciolo palo come in Francia, le uve che vi si coltivano sono per la maggior parte il Sangiovese di Romagna». Nei vecchi testi, quindi, viene spesso identificato un Sangiovese coltivato in Romagna con caratteristiche sue proprie che lo fanno distinguere da quelli coltivati in altre aree, ma soprattutto va rimarcato come fosse diverso l'approccio enologico al vitigno rispetto alla Toscana: in Romagna si vinificava in purezza, mentre in Toscana si trattava più spesso di uvaggi (come il ben noto Chianti) o di tagli con altri vitigni. Questa caratteristica è stata contemplata nel disciplinare «Romagna» Sangiovese: l'uso della menzione geografica aggiuntiva per i vini di Sangiovese è subordinata all'utilizzo di almeno il 95% di uve del vitigno. La DOC «Sangiovese di Romagna», confluita nella DOC «Romagna», fu istituita con decreto del Presidente della Repubblica 9 luglio 1967.

Trebbiano romagnolo. I «Trebbiani» sono una famiglia di vitigni molto antichi che hanno trovato alcune zone di elezione che gli hanno tributato la seconda parte del nome: Trebbiano romagnolo, piuttosto che toscano, modenese, abruzzese, per citarne alcuni. Nel Trecento il Trebbiano veniva annoverato tra i vini «di lusso» del medioevo, mentre in tempi più recenti appare un'immagine più differenziata del Trebbiano, che viene considerato anche un vino di carattere semplice. Lo citano il Soderini nel Cinquecento, il Trinci Settecento e tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento diversi autori cercano di mettere ordine tra le diverse tipologie e sinonimie. In Romagna si coltivava in prevalenza il Trebbiano della fiamma, così detto perché i grappoli esposti al sole prendono una colorazione giallo-rossastra. Nel Molon (1906) si legge che il vitigno era coltivato soprattutto nelle province di Forlì e Ravenna, meno nel Cesenate, dove prevaleva l'Albana e si riporta quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all'apprezzamento del Trebbiano nei filari di pianura, nonostante l'elevata umidità. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla costante produttività ed alle caratteristiche del vino: gradevole, corretto e facilmente commerciabile. Con il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1973 viene istituita la DOC «Trebbiano di Romagna», che ricomprende un'area di coltivazione che si estende dalla collina verso quelle aree di pianura dove i terreni sono più argillosi o argilloso-sabbiosi. Vini amabili, frizzanti e spumanti. La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l'uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell'estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l'arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l'accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata: l'uso del freddo in cantina consente di preservare profumi e aromi e l'uso di lieviti selezionati consente di ottimizzare le fermentazioni.

B) *Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.*

I diversi tipi di suolo che si incontrano negli areali di coltivazione della DOC Romagna, dalle argille evolute di Predappio, alle sabbie molasse del Messiniano tra il Faentino e il Forlivese, al calcare di Bertinoro o ancora alle arenarie e alle argille di Brisighella, non possono non influenzare le note sensoriali dei vini su di essi prodotti. In particolare, il Sangiovese in purezza tende ad acquisire caratteri distintivi ben percepibili a seconda delle aree di coltivazione delle uve e già all'inizio del Novecento il dott. Savelli, sulla base delle numerose analisi chimiche effettuate nel suo laboratorio, aveva suddiviso i vini di Sangiovese in tre gruppi: «uno speciale Sangiovese in alcune località dell'ex circondario di Forlì (Predappio e Civitella); un tipo, molto vicino al precedente per caratteri chimici ed organolettici, prodotto nell'ex circondario di Cesena; un tipo, diverso dai due precedenti, prodotto nell'ex circondario di Rimini». Le differenze (minore grado alcolico, minore estratto, maggiore acidità ed in particolare una maggiore sapidità del Sangiovese di Rimini) derivavano dal fatto che nel Riminese l'uva Sangiovese veniva vinificata con una certa quantità di Trebbiano, tradizione che si è ormai persa, anche se rimangono alcuni di questi tratti distintivi. Altra nota importante per la coltivazione del Sangiovese è relativa al clima: per una corretta maturazione occorre privilegiare altitudini medio-basse ed esposizioni nei quadranti da sud a ovest, onde conseguire un perfetto soddisfacimento delle sue esigenze termiche (1800-2000 gradi giorno). Per rendere merito delle differenze tra i vini di Sangiovese ottenuti in situazioni pedo-climatiche differenti, per quei produttori che intendono massimizzare l'interazione vitigno/ambiente, nel rispetto di una tradizione tipicamente romagnola che vuole il Sangiovese vinificato sostanzialmente da solo, sono state identificate le «sottozone» che possono fregiarsi di una menzione geografica aggiuntiva rispetto a «Romagna

DOC Sangiovese». L'interazione «vitigno-ambiente-uomo», per il Sangiovese, verrà meglio specificata al punto *C)*. I vini ottenuti con la varietà Terrano si presentano in genere abbastanza freschi, profumati e con un certo residuo zuccherino, come vuole la tradizione, anche se qualche viticoltore ha cercato di potenziarne la struttura, come richiedeva il mercato del 2000. Anche per quanto riguarda i vini bianchi, la varietà di suoli e di situazioni meso-climatiche riscontrabili sul territorio della denominazione «Romagna», consentono di ottenere tipologie differenti: da vini più freschi a prevalente componente floreale, magari anche frizzanti o spumanti, a vini bianchi più strutturati, con sentori di frutta matura e talora aromi terziari derivati dalla vinificazione e/o affinamento in legno.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera* A) *e quelli di cui alla lettera* B).

A partire dagli anni '70 il miglioramento della tecnica agronomica ed enologica è stato importante e la Romagna ha recepito bene l'innovazione del settore viti-vinicolo, facendo perno, però, su una tradizione ormai consolidata. Ne sono conseguiti una razionalizzazione nell'allestimento e nella gestione degli impianti e un radicale miglioramento delle strutture e delle tecniche enologiche in cantina. Il risultato è stato che anche nei vini della tradizione romagnola si è assistito ad un importante miglioramento del livello qualitativo. Un altro cambiamento importante è legato agli studi di zonazione viticola, che hanno contribuito ad una migliore definizione degli ambienti pedo-climatici più idonei per i vari vitigni, ma soprattutto hanno aumentato la sensibilità dei viticoltori nei confronti della scelta varietale, portandoli a porsi in maniera più critica di fronte a questa questione. Per quanto riguarda il Sangiovese, l'esperienza e la perizia che i viti-vinicoltori hanno acquisito in relazione ai vari contesti ambientali e culturali ha permesso di connotare in modo più preciso alcune produzioni locali, definendo quelle che sono definite «sottozone».

Partendo da ovest verso est si incontrano le seguenti aree tipiche per la produzione del Sangiovese:

Serra. Storicamente è indicato in Romagna come un territorio molto vocato. Il clima è tendenzialmente continentale e poco mitigato dalla rilevante distanza dal mare. In generale i vini possiedono delicate note floreali e un frutto fresco, esaltati da una corretta esposizione delle vigne.

Brisighella. Comprensorio particolare anche per il microclima, che ha altresì consentito il consolidarsi di una tradizione oleicola importante. L'areale ricomprende anche i terreni prossimi alla vena del gesso, oltre a suoli ricchi di arenarie e argilla, che consentono di avere vini di buona struttura, eleganti, con note floreali e fruttate spiccate e una buona freschezza.

Marzeno. In questo territorio si trova un primo affioramento importante della formazione dello «Spungone» che si intercala alle argille azzurre plio-pleistoceniche. Territorio aspro e forte, che imprime forza anche ai vini che qui si producono. Il fruttato tende a prevalere decisamente sul floreale.

Modigliana. Qui il territorio si inasprisce ulteriormente consentendo di produrre vini dalla struttura decisa, potenti, austeri e longevi.

Oriolo. Una zona con un terreno particolare, caratterizzato dalla presenza di sabbie gialle che spesso affiorano tra terreni argillosi o limoso-argillosi. A seconda dell'esposizione e della prevalenza di sabbia o argilla è possibile ottenere vini di grande struttura che acquisiscono la giusta morbidezza solo dopo un certo affinamento, oppure vini fruttati e floreali più pronti e di buon equilibrio.

Castrocaro-Terra del Sole. Terre della cosiddetta Romagna Toscana, hanno risentito molto dell'influenza del Granducato, tanto che la definizione dell'area deriva più dalla storia e tradizione locale che non da una differenza sostanziale con i prodotti della limitrofa area di Oriolo.

Predappio. Il Sangiovese di questo territorio ha sempre goduto di una nomea importante tramandata dalla tradizione popolare orale. Soprattutto dal biotipo locale ad acino allungato, si ottengono vini dal fruttato molto evidente e con tannini piuttosto duri e austeri.

Meldola. L'areale era già coltivato in epoca romana e da allora si è evoluta e stratificata la tecnica agricola che ha portato agli attuali risultati anche nel settore enologico. L'esposizione principale da Nord-Ovest a Nord-Est consente di avere vini di Sangiovese fini e dal profilo aromatico fruttato.

Bertinoro. Tradizionalmente territorio di Albana (che qui vanta una lunga tradizione) ha scoperto solo recentemente una buona vocazione anche per il Sangiovese, che presenta una struttura importante che necessita di tempi di maturazione abbastanza lunghi.

Cesena. Citati anche dagli Autori classici latini, i vini di Cesena hanno sempre goduto di una chiara fama. Il Sangiovese su queste colline riesce a ricomprendere in sé una struttura importante ma mai eccessiva e un fruttato di ciliegia matura sempre ben percepibile. Struttura ed eleganza insieme.

San Vicinio. Comprende l'area in cui si esprime al massimo grado la formazione Marnoso-arenacea romagnola. I suoli Celincordia «Celincordia» [CEL, in riferimento alla Carta dei suoli dell'Emilia Romagna, scala 1:250.000. Classificazione Soil Taxonomy (Chiavi 1990): loamy, mixed, mesic Typic Ustochrepts. Legenda FAO (1990): Haplic Calcisols)], specialmente ad altitudine inferiore ai 150-200 m slm, si sono rivelati quelli più vocati alla coltivazione del Sangiovese, che fornisce mosti e vini molto equilibrati, con un buon rapporto tra alcolicità e acidità e una tannicità piuttosto dolce.

Longiano. I vini dell'area sono caldi e ricchi, con un fruttato molto evidente e una buona struttura, che può essere guidata con adeguati accorgimenti agronomici anche verso espressioni molto forti, che però finiscono per penalizzare la naturale eleganza del connubio tra il vitigno e il territorio.

Anche per gli altri vitigni l'interazione col suolo porta a varianti interessanti e talora particolarmente significative. La predilezione del Bombino bianco, come del resto dell'Albana, per l'areale bertinorese è sicuramente da mettere in relazione con i terreni poveri e calcarei derivati dalla formazione geologica dello Spungone, che proprio in quest'area presenta le sue «emergenze» più significative. I suoli riescono a contenere la naturale vigoria di questi vitigni, consentendo un miglior equilibrio vegeto-produttivo e di conseguenza una più equilibrata composizione dei mosti; mentre il calcare contribuisce alla maggiore finezza olfattiva dei vini. Nei terreni argillosi di pianura, che limitano naturalmente la vigoria e la produttività del Trebbiano romagnolo, si riescono ad ottenere vini di buona struttura e con una buona finezza aromatica, nonostante il vitigno sia normalmente definito «neutro». Vini di Trebbiano con maggiore struttura si ottengono nei terreni più poveri di collina. Buona finezza olfattiva anche per i vini ottenuti da uve coltivate su terreni sabbiosi (Terrano e Trebbiano, ad esempio). Anche le Albane tendono a differenziarsi sui vari tipi di suolo: vini strutturati e con sentori di miele e albicocca essiccata nei terreni più argillosi, fruttato di albicocca più deciso nell'Imolese e sentori più floreali nelle Albane del Faentino. La tradizione di vini frizzanti e spumanti ottenuta a partire dai vitigni bianchi romagnoli è stata molto migliorata grazie all'introduzione del freddo e di altre tecnologie in cantina, senza dimenticare che la maggior cura nella produzione e nella scelta delle uve in campo ha fatto comunque la sua parte.

Art. 10.

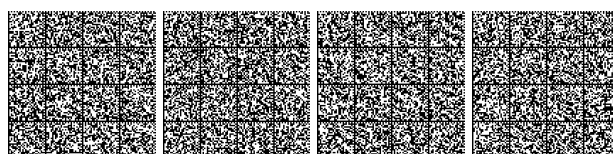
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Nome e indirizzo: Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l., via Piave n. 24 - 00187 Roma - telefono 0039 0445 313088 fax 0039 0445 313080.

Mail info@valoritalia.it - website www.valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «BERTINORO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Bertinoro» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese anche riserva e «Romagna» Pagadebit, anche nella versione frizzante, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. Le denominazioni di origine controllata «Romagna» Sangiovese anche Riserva e «Romagna» Pagadebit con la specificazione della menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Bertinoro» sono riservate ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Pagadebit (anche frizzante):

Bombino bianco: minimo 85%;

possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro anche con la menzione riserva e «Romagna» Pagadebit con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Bertinoro, anche frizzante, comprende l'area di seguito delimitata:

partendo dall'incrocio, a Forlimpopoli, tra la Via Armando Diaz e la SS 9 Via Emilia, si segue tale Statale in direzione Est sino ad incrociare la Via Settecrociari che si percorre fino alla frazione S. Vittore; ci si innesta poi sulla Via S. Vittore, la si segue sino ad incontrare Via Montebellino lungo la quale si prosegue in direzione Formignano; indi per Via Formignano sino all'incrocio per Teodorano; si continua a destra per la strada Teodorano - Montecavallo sino a Teodorano; poi per la strada Meldola - Teodorano fino a Meldola; quindi si prosegue per Via Meldola per Fratta; prima di Fratta Terme si gira a sinistra per Via Monte Fratta comprendendo l'intera collina; indi si prosegue fino a Via Tro Meldola fino all'incrocio con Via Meldola per ritornare al punto di partenza, sulla SS 9 Via Emilia, Via Meldola e Via Armando Diaz.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro anche riserva la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Pagadebit Bertinoro, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 2.500 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Bertinoro e «Romagna» Pagadebit Bertinoro sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva	8	13% vol
«Romagna» Sangiovese Bertinoro	9	12,50 vol
«Romagna» Pagadebit Bertinoro	14	11,5% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Per il vino DOC «Romagna» Pagadebit Bertinoro le operazioni di vinificazione, nonché quelle di elaborazione per la tipologia frizzante, devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia le predette operazioni possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.3. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna Sangiovese» Bertinoro anche riserva e «Romagna Pagadebit» Bertinoro devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione ed elaborazione di cui ai precedenti comma 5.1. e 5.2.

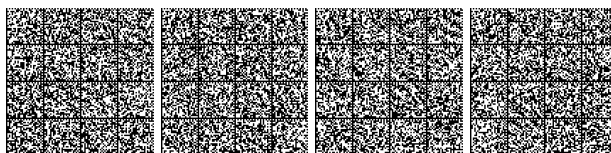
5.4. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/ vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva	65	5200
«Romagna» Sangiovese Bertinoro	65	5850
«Romagna» Pagadebit Bertinoro	70	9800

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva e «Romagna» Pagadebit Bertinoro, anche frizzante, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Pagadebit Bertinoro secco:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit Bertinoro amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit Bertinoro secco frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: secco, erbaceo, fresco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Romagna» Pagadebit Bertinoro amabile frizzante:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, di biancospino;
sapore: amabile, erbaceo, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Bertinoro:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Bertinoro riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Bertinoro anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *2*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «BRISIGHELLA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Brisighella» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Brisighella, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Brisighella, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

comprende parte dei Comuni di Brisighella, Faenza e Casola Valsenio. Dal limite nord-est della zona delimitata, in località Budrio si segue il confine amministrativo tra i Comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme in direzione est; si continua seguendo i confini amministrativi tra il Comune di Brisighella e Riolo Terme in direzione nord-est e si prosegue seguendo i confini amministrativi tra i Comuni di Faenza e Castel Bolognese fino ad arrivare ad incrociare la via provinciale Tebano Villa Vezzano nei pressi della chiesa di Tebano. Da qui verso sud-est fino a Casale. Si prosegue in direzione sud lungo la strada provinciale, fino ad incrociare la Statale Brisighellese che si percorre in direzione sud fino alla frazione di Errano dove si prosegue per via Chiusa di Errano e poi sulla Provinciale Canaletta di Sarna in direzione sud est fino ai pressi di Villa Gessi. Si prosegue su via Canaletta di Sarna verso sud sino al confine amministrativo fra i Comuni di Faenza e Brisighella nei

pressi della chiesa di Sarna. Si procede sul confine dei sopradetti confini comunali verso sud est sino ad incrociare la via Pian di Vicchio che si percorre in direzione sud-ovest, poi si attraversa la strada provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato «Sentiero di Monte Gebolo», per arrivare alla località «Ca' Raggio» nei pressi del lago aziendale dove si prosegue per la località «Casa Ergazzina» poi in direzione sud-ovest in via Bicocca per poi proseguire lungo la carraia denominata «Ca' di La'» poi case Soglia e Soglietta fino ad arrivare sul ponte del torrente Marzeno. Si prosegue per detto torrente in direzione sud-est fino ad arrivare al confine della Provincia di Ravenna con quella di Forlì - Cesena dove si segue in direzione ovest. Si prosegue lungo il confine delle due provincie fino ad arrivare alla strada consorziale di Lago. Da qui in direzione sud-ovest si oltrepassa la chiesa di Valpiana sino ad incrociare la strada Statale Brisighellese nei pressi di S. Eufemia; segue la strada suddetta, in direzione nord verso Brisighella. Attraversa il fiume Lamone prima del passaggio a livello e continua, in direzione nord-est, lungo la strada consorziale per Santa Maria in Purocielo. Oltrepassata S. Maria in Purocielo, prosegue in direzione nord-est lungo la strada forestale elle Lagune fino alla Casa delle Lagune dove riprende a proseguire in direzione nord-ovest, attraversa Ca' Braghetto, il Tre, Donegaglia e dopo aver attraversato il torrente Sintria prosegue in direzione sud ovest lungo la strada consorziale Zattaglia–Monte Romano fino alla località Casetto dove continua in direzione nord-ovest sulla strada di S. Andrea e dopo aver attraversato Casone della Casa, Albergo, Pagnano, Soglia ed il fiume Senio, si immette sulla Statale Casolana, che si percorre in direzione nord verso Riolo Terme fino ad immettersi sulla strada provinciale per Fontanelice; da qui prosegue in direzione nord-est fino ad oltre il cimitero di Prugno per proseguire lungo la strada vicinale in direzione nord-ovest verso Ca' Bosco fino ad incrociare il confine di provincia tra Bologna e Ravenna; segue, quindi in direzione nord est il confine predetto fino alla località Budrio, punto dal quale la delimitazione ha avuto inizio.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

5.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Brisighella, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Brisighella	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Brisighella riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Brisighella	65	5850
«Romagna» Sangiovese Brisighella Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Brisighella, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna Sangiovese» Brisighella, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Brisighella, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Brisighella:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Brisighella riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Brisighella anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *3*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «CASTROCARO E TERRA DEL SOLE»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Castrocaro e Terra del Sole» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Castrocaro e Terra del Sole, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Rocca San Casciano, Dovadola, Castrocaro Terme e Terra del Sole e la seguente parte del Comune di Forlì: dall'incrocio di Via Borsano (SP 57) con Via del Tesoro, si procede per Via Tomba in direzione Massa, poi ancora per Via del Tesoro. Da questa si prosegue per Via Braga fino a rientrare in Via del Partigiano (SP 56). Si continua in direzione Forlì fino all'incrocio con Via del Gualdo, svoltando a sinistra su quest'ultima (SP 141) e proseguendo per Via Ossi. All'incrocio con Via Scaletta, a sinistra, si procede per quest'ultima fino a raggiungere Via Campagna di Roma, quindi ancora a sinistra e poi a destra per Via Framonta fino a Via Ciola, sita nel territorio del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro Terme e Terra del Sole, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole	65	5850
«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna Sangiovese» Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna Sangiovese» Castrocaro e Terra del Sole anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *4*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «CESENA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Cesena» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Cesena, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

a valle il limite è stabilito dalla SS 9 via Emilia, dal confine del Comune di Bertinoro all'incrocio con la via Ca' Vecchia, ad est con la suddetta via Cà Vecchia fino all'abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all'incrocio con la via Fageto che si percorre fino all'incrocio con la via Rudigliano e questa attraverso l'abitato di Ardiano fino all'incrocio con la SP 75 e per questo fino all'incrocio con la SP 138, indi fino all'abitato di Borello che si attraversa fino all'imbocco della SP 48 per l'abitato di Luzzena che si attraversa e sempre lungo la SP 48 fino all'incrocio con la strada comunale per l'abitato di Formignano che si attraversa e per la via Comunale Montebellino si incrocia la via San Carlo e si attraversa l'abitato di San Carlo e per la Via San Vittore fino all'abitato di San Vittore nel cui centro si devia per la SP 51 che si percorre fino alla località Diegaro; indi per la SS 9 via Emilia fino al confine con il Comune di Bertinoro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Cesena, sono le seguenti:

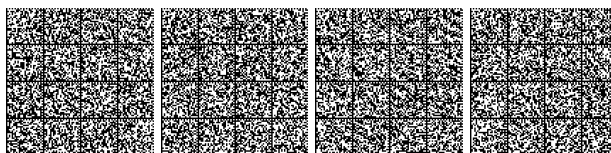
	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Cesena	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Cesena riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Cesena le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì - Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.2. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/ vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Cesena	65	5850
«Romagna» Sangiovese Cesena riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Cesena non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Cesena riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Cesena, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Cesena:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Cesena riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna Sangiovese» Cesena anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

———

ALLEGATO *5*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «LONGIANO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Longiano» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

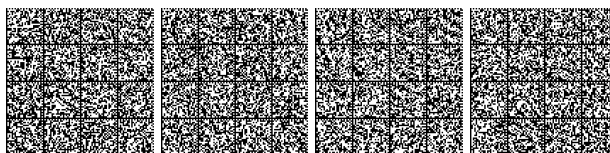
possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Longiano, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

sono compresi gli interi territori amministrativi dei Comuni di Montiano e Borghi. Il confine a valle per i Comuni di Longiano e Savignano sul Rubicone è delimitato dalla SS 9 via Emilia; ad ovest dal confine del Comune di Longiano con il Comune di Cesena si imbocca la via Cà Vecchia e si prosegue verso sud fino all'abitato di Calisese che si attraversa, si imbocca la via Calisese e si prosegue per questa fino alla via Casale che si percorre fino all'incrocio con la via Fageto percorsa fino all'incrocio con la via Rudigliano ed attraverso l'abitato di Ardiano si prosegue fino all'incrocio con la via Garampa (SP 75) e per via Garampa fino all'abitato di Montecodruzzo da cui si discende fino al torrente Ansa e si risale in località Ca' di Quagliotto e si prosegue per la SP 11 attraversando gli abitati di Montegelli, Rontagnano, Barbotto e Savignano di Rigo fino al confine Regionale e del Comune di Sarsina.

Ad est dal confine con la Provincia di Rimini sulla SS 9 via Emilia in località Ponte di Mezzo lungo il confine con la Provincia di Rimini verso sud fino all'incrocio con il confine regionale e lungo questo fino all'incrocio con il confine del Comune di Sarsina con la via Savignano di Rigo - Cicognaia (E/R) via Decio Raggi (Marche).

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Longiano, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Longiano	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Longiano riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Longiano le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Longiano	65	5850
«Romagna» Sangiovese Longiano Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna Sangiovese» Longiano non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Longiano riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Longiano, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Longiano:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Longiano riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Longiano anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *6*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «MELDOLA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Meldola» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Meldola, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

da Meldola si segue il confine della menzione geografica aggiuntiva Predappio sino al confine con il Comune di S. Sofia; quindi per la SP 4 sino a S. Sofia; poi per via Spinello e le SP 96 e 127 sino a Civorio; quindi per la SP 95 sino a incontrare il confine della menzione geografica aggiuntiva San Vicinio che si segue per ritornare a Meldola lungo i confini della menzione geografica aggiuntiva Bertinoro.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Meldola, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Meldola	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Meldola Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Meldola	65	5850
«Romagna» Sangiovese Meldola Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Meldola, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Meldola:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Meldola riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Meldola anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO 7

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «MODIGLIANA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Modigliana» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Modigliana, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Modigliana, anche con la menzione riserva, comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Modigliana.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Modigliana, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Modigliana	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Modigliana Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Modigliana le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna Sangiovese» Modigliana, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/ vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Modigliana	65	5850
«Romagna» Sangiovese Modigliana Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Modigliana, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1 I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Modigliana:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Modigliana riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

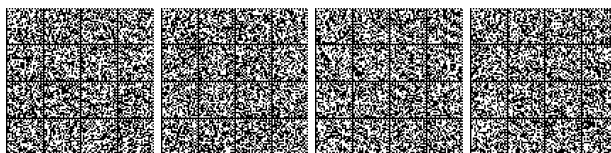
odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna Sangiovese» Modigliana anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *8*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «MARZENO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Marzeno» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Marzeno, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

confine nord: si parte dalla SP 16 all'altezza di Via Bertella (riferimento ex scuole di Rivalta) proseguendo fino a Via Cornacchia. La si percorre fino all'incrocio con Via Tuliero all'altezza del civico 144. Si prosegue su Via Tuliero in direzione sud verso Sarna, comprendendo il foglio di mappa 220. Si arriva in Via Sarna e la si percorre in direzione Brisighella fino al confine amministrativo di Brisighella.

Ad ovest ci si raccorda alla Via Pian di Vicchio e si prosegue fino all'incrocio con la Strada Provinciale Carla per proseguire tenendo il crinale superiore denominato «Sentiero di Monte Gebolo», per arrivare alla località Cà Raggio, nei pressi del Lago Aziendale dove si prosegue per la località Casa Ergazzina, poi in direzione sud-ovest in Via Bicocca e di qui a seguire fino all'innesto con la Provinciale Faentina. Si prosegue in direzione Modigliana fino all'incrocio con Via Ceparano che segna il confine sud. Si percorre tutta la Via Ceparano, che rappresenta il confine sud – est fino all'innesto con Via Albonello in corrispondenza dei Poderi Padernone, Paterna e Laguna. Da Via Albonello, attraverso il Rio Albonello, ci si raccorda a Via Gabellotta e da questa si prosegue in direzione nord su Via Pietramora.

Il confine a et parte da Via Uccellina che si raccorda a Via Canovetta e prosegue su Via Samoggia fino a Via Sandrona e poi continua fino all'innesto con Via Pietramora, nei pressi dell'incrocio con Via Albonello.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Marzeno, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Marzeno	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Marzeno Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Marzeno	65	5850
«Romagna» Sangiovese Marzeno Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Marzeno, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Marzeno:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Marzeno riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1 La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna Sangiovese» Marzeno anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *9*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «ORIOLO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Oriolo» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

2.1. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Oriolo, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

Comune di Faenza: dall'incrocio della Via S. Lucia con la SS 9 Via Emilia, si prosegue per tale Statale sino ad incontrare la Via del Braldo in località Villanova; indi per detta via sino al confine amministrativo del Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole, che si segue fino al confine tra le province di Ravenna e Forlì - Cesena. Si prende quindi per Via Urbiano, Via Samoggia e Via S. Lucia per ricongiungersi con la SS 9 Via Emilia a Faenza.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Oriolo, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Oriolo	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Oriolo Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Oriolo le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Oriolo	65	5850
«Romagna» Sangiovese Oriolo Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio

documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Oriolo, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Oriolo:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Oriolo riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Oriolo anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *10*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «PREDAPPIO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Predappio» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Predappio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Predappio, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

comprende tutto il territorio del Comune di Predappio. Ad esso vanno aggiunte porzioni dei comuni limitrofi di Forlì, Meldola, Civitella di Romagna e Galeata.

Tale territorio è così identificato: all'estremità settentrionale la zona è delimitata dal confine col Comune di Castrocaro Terme e Terra del Sole fino all'imbocco di via Tomba, e dalle vie Tomba, del Tesoro, Castel Latino, del Partigiano fino a Viale dell'Appennino (SP 3 del Rabbi, ex SS 9 *ter)*. La fascia aggiuntiva rispetto al territorio comunale di Predappio risulta in seguito delimitata da via Monda (imboccata in località San Martino in Strada) e dalla SP 4 – ex SS 310 (detta Bidentina).

Raggiunto il comprensorio di Meldola, seguendo il percorso del fiume Bidente, passando per San Colombano e raggiungendo la località Gualdo, il territorio della sottozona di Predappio si espande fra la SP 4, la Strada delle Villette fino a raggiungere la Chiesa di Badia S. Paolo in Aquilano. Si imbocca poi la Strada Vicinale Prati – Tomba fino a raggiungere la SP 68 (Cusercoli – Voltre) fino all'intersezione con il torrente Sarsina (confine naturale). Da qui si sale poi verso il Podere Canova – Sasina per immettersi nella strada che porta da un lato a Bonalda e dall'altro a Monte Aglio. Da Monte Aglio si scende fino ad arrivare all'incrocio con la SP 4. Girando a sinistra si segue la SP 4 per Nespoli, si raggiunge Civitella di Romagna fino a Galeata e proseguendo, oltre la località Pianetto, fino al confine con il Comune di Santa Sofia.

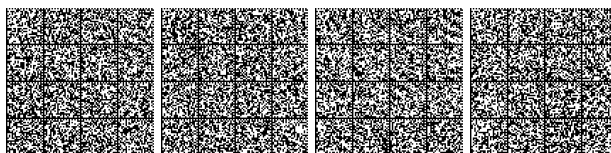
La linea prosegue identificandosi con il confine fra il territorio comunale di Galeata e quelli – da un lato – di Santa Sofia e Premilcuore (lungo il crinale che congiunge i monti Calcinari e Altaccio) e – dall'altro, al di là dell'intersezione con la SP 3 del Rabbi – di Rocca San Casciano. Il tutto sino ad intersecare la linea del confine comunale di Predappio.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Predappio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Predappio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Predappio	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Predappio riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Predappio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna Sangiovese» Predappio, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/ vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Predappio	65	5850
«Romagna» Sangiovese Predappio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Predappio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Predappio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Predappio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Predappio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Predappio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Predappio:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Predappio riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Predappio anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *11*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «SAN VICINIO»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «San Vicinio» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

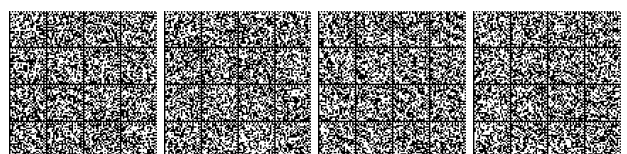
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) San Vicinio, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Mercato Saraceno e Sarsina ed i territori dei Comuni di Roncofreddo, Sogliano al Rubicone e Cesena così rispettivamente delimitati: in Comune di Roncofreddo dal confine comunale con il Comune di Cesena lungo la SP 138 fino al confine comunale con il Comune di Sogliano al Rubicone, si risale il torrente Ansa per via Ansa ed al suo termine si prosegue fino ad incontrare l'abitato di Montecodruzzo; da Montecodruzzo si procede per via Garampa in Monteaguzzo fino al confine di comune con il Comune di Cesena, seguendo verso valle detto confine si ritorna sulla SP 138 al confine del comune con il Comune di Cesena.

Inoltre la porzione del territorio del Comune di Roncofreddo compreso fra l'incrocio del confine del Comune di Roncofreddo con la SP 75, lungo questa fino all'incrocio con la via Garampa; in Monteaguzzo e per questa fino all'incrocio con il confine del Comune di Cesena lungo la via Garampa indi si discende seguendo detto confine fino alla SP 75.

In Comune di Sogliano al Rubicone dal confine del Comune di Roncofreddo lungo la SP 138 fino al confine di comune con il Comune di Mercato Saraceno in località Cella; indi si prosegue per detto confine di comune fino ad incrociare la via Paderno, si prosegue per via Paderno, indi da Case il Pianetto lungo il confine comunale si risale fino ad incrociare via Palareto in località Case Monte; indi per il confine comunale fino all'incrocio con la SP 11 via Barbotto, che si percorre attraverso gli abitati di Rontagnano e Montegelli fino alla località Cà di Quagliotto, indi lungo il confine comunale si discende lungo il torrente Ansa e la via Ansa fino all'incrocio di questa con la SP 138 in corrispondenza del confine con il Comune di Roncofreddo.

In Comune di Cesena dall'incrocio della SP 138 con la SP 75 indi per questa si risale fino al confine di comune con il Comune di Roncofreddo; per detto confine si prosegue fino ad incrociare la via Garampa in Monteaguzzo e per questa si prosegue fino ad incontrare nuovamente il confine con il Comune di Roncofreddo e lungo questo si discende a valle fino all'incrocio con la SP 138 nei pressi del cimitero di Gualdo; indi per la SP 131 si prosegue fino all'incrocio con la SP 75 ed inoltre, in Comune di Cesena, dall'imbocco della SP 48 in Borello si prosegue per detta SP attraverso l'abitato di Luzzena, fino alla località Montecavallo, indi per via Casalbono si raggiunge località Il Palazzo, indi la frazione S. Matteo ove si imbocca la SP 78 che si segue fino al confine del Comune di Cesena con il Comune di Sarsina.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese San Vicinio, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese San Vicinio	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese San Vicinio Riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» San Vicinio le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna Sangiovese» San Vicinio, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese San Vicinio	65	5850
«Romagna» Sangiovese San Vicinio Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese San Vicinio, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese San Vicinio:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese San Vicinio riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese San Vicinio anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

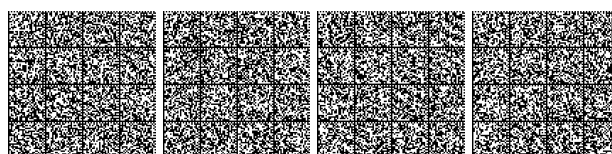
ALLEGATO *12*

DISCIPLINARE MENZIONE GEOGRAFICA AGGIUNTIVA (SOTTOZONA) «SERRA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1.1. La menzione geografica aggiuntiva (sottozona) «Serra» è riservata ai vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese, anche riserva, prodotti nell'area di cui al successivo art. 3.

1.2. Per quanto non espressamente previsto in questo allegato si applicano le norme stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

2.1. La denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese Serra, anche riserva, è riservata ai vini derivanti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese (anche riserva):

Sangiovese: minimo il 95%;

possono concorre altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 5%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Romagna» Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva (sottozona) Serra, anche con la menzione riserva, comprende l'area di seguito delimitata:

dall'incrocio, a Castel Bolognese, tra la SS 9 Via Emilia e la SS 306 Via Casolana, si segue quest'ultima sino ad incontrare Via Kennedy; indi per via Ghinotta fino ad incrociare Via Biancanigo che si percorre sino a Via Boccaccio; per quest'ultima sino al Fiume Senio che si segue finché non si incontra il confine amministrativo tra i Comuni di Riolo Terme e Brisighella. Si prosegue su tale confine sino all'incrocio con Via Tomba; indi per Via Pediano, Via Chiesa di Pediano, Via Bergullo e Via dei Colli sino alla SS 9 Via Emilia che si percorre fino a ritornare all'incrocio, all'ingresso di Castel Bolognese, con la SS 306 Via Casolana.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

4.1. Per i vigneti di nuovo impianto atti a produrre uve per la DOC «Romagna» Sangiovese Serra, anche riserva, la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro.

4.2. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione del vino a denominazione di origine controllata, «Romagna» Sangiovese Serra, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo
«Romagna» Sangiovese Serra	9	12,5% vol
«Romagna» Sangiovese Serra riserva	8	13% vol

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro nella coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

5.1. Per il vino DOC «Romagna Sangiovese» Serra le operazioni di vinificazione devono avvenire nel territorio delimitato all'art. 3 del presente allegato. Tuttavia, limitatamente ai produttori delle uve in forma singola od associata (cantine sociali), le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio delle Province di Bologna, Ravenna, Forlì – Cesena e Rimini.

5.2. Le operazioni di imbottigliamento dei vini DOC «Romagna Sangiovese» Serra, anche riserva, devono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente comma 5.1.

5.3. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (l/ha)
«Romagna» Sangiovese Serra	65	5850
«Romagna» Sangiovese Serra Riserva	65	5200

5.4. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Serra non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

5.5. Il vino DOC «Romagna» Sangiovese Serra riserva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno sei mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

5.6. Per il vino DOC «Romagna» Sangiovese Serra, anche riserva, è consentito l'utilizzo di contenitori in legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento.

5.7. Nel vino DOC «Romagna» Sangiovese Serra, anche riserva, è vietata qualunque forma di arricchimento.

5.8. Fatto salvo quanto previsto ai commi, 5.6 e 5.7 sopra indicati, per la vinificazione e l'elaborazione del vino DOC «Romagna» Sangiovese Serra, anche riserva, sono consentite tutte le pratiche enologiche ammesse dalla normativa vigente all'atto della produzione dei vini medesimi.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti

«Romagna» Sangiovese Serra:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Romagna» Sangiovese Serra riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: secco, pieno, armonico, leggermente tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

zuccheri riduttori residui: massimo 4 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

7.1. La specificazione riserva deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la DOC «Romagna».

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Per il vino «Romagna» Sangiovese Serra anche riserva, è consentito l'utilizzo di tutti i dispositivi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI "ROMAGNA"

Denominazione e tipo

Nome/i da registrare	ROMAGNA
Tipo di Indicazione geografica	*Indicare se trattasi di:* 1. DOP (Denominazione di Origine Protetta)

Categoria di prodotti viticoli

Indicare le categorie presenti nel disciplinare tra: Vino (1) Vino spumante (4) Vino frizzante (8)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana Spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Albana spumante", ottenuto da mosti di uve parzialmente appassite, bottiglia o in autoclave secondo quanto previsto dalle norme Comunitarie. E' un vino di colore giallo dorato, con spuma fine e perlage persistente, con un odore caratteristico, deliziosamente fruttato, tipico del vitigno, di buona struttura e piacevole freschezza, con sapore, gradevole, vellutato, dolce ma mai stucchevole.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	16,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	6 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Cagnina", ottenuto dalle uve Terrano, raccolte generalmente verso la fine di Settembre, è un vino che è pronto per l'immissione al consumo già dopo la prima decade del mese di Ottobre. Presenta un colore rosso violaceo, con intenso odore vinoso caratteristico con ricordi di marasca e lampone e con un sapore dolce, un po' tannico con gradevole vena acidula.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	8,5% vol.
Acidità totale minima (g/l)	5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit (anche amabile e frizzante)
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Pagadebit", ottenuto dalle uve Bombino bianco, è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico, secondo l'età e la vinificazione, con un odore fresco e fragrante con sentore di biancospino, tipico del vitigno e con sapore, che può essere secco o amabile anche frizzante, gradevole e delicato.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit Bertinoro (anche amabile e frizzante)
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Pagadebit Bertinoro", ottenuto dalle uve Bombino bianco prodotte nell'areale di Bertinoro, è un vino di colore giallo paglierino più o meno carico, secondo l'età e la vinificazione, con un odore fresco e fragrante con sentore di biancospino, tipico del vitigno e con sapore, che può essere secco o amabile anche frizzante, gradevole, delicato e consistente.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino con orli violacei, con odore ampio e vinoso, arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola, leggermente erbaceo da giovane ed un sapore elegante, pieno, gradevolmente tannico in gioventù e con un altrettanto gradevole retrogusto amarognolo.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese novello
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese novello”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, vinificate con la tecnica della macerazione carbonica, è un vino di colore rosso rubino, con odore vinoso, intenso tipico dei prodotti vinificati con tale tecnica, e con un sapore secco o leggermente abboccato per la presenza di un modesto contenuto in zuccheri residui, come consentito dalle norme di legge che ne disciplinano la produzione.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	18,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Superiore
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese Superiore”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei, con odore vinoso arricchito da un sentore delicato che ricorda la viola ed un sapore pieno, corposo, pur tuttavia morbido ed elegante, con una leggera tannicità piacevole in gioventù, ed un gradevole accentuato retrogusto amarognolo.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Riserva (anche Superiore Riserva)
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese Riserva", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso granato, che si attenua con l'età in sfumature porpora e aranciate, con fine bouquet etereo di vaniglia tipico dell'invecchiamento e sapore pieno, asciutto, armonico, di notevole carattere, spesso con sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese passito, categoria vino
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna" Sangiovese passito, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore rosso rubino, a volte con orli violacei, con un odore delicato che ricorda la viola ed un sapore armonico, con una gradevole tannicità accompagnata da un piacevole e caratteristico retrogusto amarognolo; a volte è percettibile un sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l'affinamento.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese con la menzione geografica aggiuntiva”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso rubino tendente al granato, con odore vinoso, intenso, caratteristico, e con sapore secco, pieno, armonico, leggermente tannico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo in areali ben delimitati, è un vino di colore rosso granato, che si attenua con l’età in sfumature porpora e aranciate, tipico dell’invecchiamento e sapore pieno, asciutto, armonico, di notevole carattere tipico dell’area di produzione, spesso con sentore di legno derivato dai contenitori utilizzati per l’affinamento.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,0% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	

Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	26,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Trebbiano", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con odore vinoso, tenue e delicato generalmente di erba bagnata ed un sapore sottile, sapido e armonico.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Trebbiano Spumante", ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o autoclave secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente e fine perlage, con un odore fino, fresco, gradevole ed un sapore secco o abboccato in relazione alla specifica tipologia.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano frizzante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Trebbiano frizzante”, ottenuto dalle uve del vitigno omonimo, ricorrendo alla pratica delle rifermentazione naturale secondo le norme Comunitarie, è un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine e persistente, con un odore gradevole e delicato ed un sapore armonico e fresco.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata “Romagna Bianco Spumante”, ottenuto per almeno il 70% dalle uve del vitigno Trebbiano Romagnolo, ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale, o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali; la spuma è fine e persistente, il colore paglierino più o meno intenso, l’odore fine e delicato, il sapore sapido, armonico, da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico	10,5% vol.

totale minimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 g/l

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Rosato spumante
Breve descrizione testuale	Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Rosato Spumante", ottenuto per almeno il 70% dalle uve del vitigno Sangiovese, ricorrendo alla pratica della fermentazione in bottiglia (fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale, o metodo tradizionale, o metodo classico, o metodo tradizionale classico) o della fermentazione in autoclave secondo quanto previsto dalle norme comunitarie e nazionali; la spuma è fine e persistente, il colore rosato più o meno intenso, l'odore fine e delicato, il sapore sapido, armonico, da brut nature a secco nel rispetto dei limiti di zucchero previsti dalla normativa comunitaria.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,5% vol.
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 g/l

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Tipo di pratica enologica	*Indicare se trattasi di:* Pratica enologica specifica Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche Pratica culturale
Descrizione della pratica	

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana spumante
Resa massima	45,0 Ettolitri per ettaro 9.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina
Resa massima	84,5 Ettolitri per ettaro 13.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit (anche amabile e frizzante)
Resa massima	98,0 Ettolitri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese (anche novello, riserva e passito, categoria vino)
Resa massima	78,0 Ettolitri per ettaro 12.000 Kilogrammi per ettaro 60,0 Ettolitri per ettaro nel passito, categoria vino.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Superiore (anche riserva)
Resa massima	68,25 Ettolitri per ettaro 10.500 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese con menzione geografica aggiuntiva
Resa massima	58,5 Ettolitri per ettaro 9.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese Riserva con menzione geografica aggiuntiva
Resa massima	52,0 Ettolitri per ettaro 8.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit Bertinoro (anche frizzante)
Resa massima	98,0 Ettolitri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)
Resa massima	98,0 Ettolitri per ettaro 14.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco e Rosato spumante
Resa massima	126,0 Ettolitri per ettaro 18.000 Kilogrammi per ettaro

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione "Romagna" comprende, in tutto o in parte, diversi Comuni delle Province di Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini della Regione Emilia Romagna.

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Albana (b), Terrano (n), Bombino bianco (b), Sangiovese (n), Trebbiano Romagnolo (b)

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria)

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Albana spumante
Breve descrizione	Fin al 1300 la Famiglia Baldi di Faenza ha posseduto terreni vitati nelle zone più fertili della Romagna. Fu tra le prime ad elevare il livello qualitativo della produzione vinicola, tanto che altre famiglie gentilizie, non solo di Faenza e sebbene anch'esse produttrici, servivano i vini Baldi nelle occasioni speciali. All'inizio del '900 Francesco Baldi fu il primo produttore di spumante in Romagna, probabilmente Albana tagliata con altri vini; il suo spumante, prodotto in grandi quantità nella villa "Le Fontane" di Sarna di Faenza era venduto, grazie all'alto livello qualitativo in Romagna, a Bologna e veniva esportato in Francia e Russia, dove ricevette ambiti premi e riconoscimenti.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Cagnina
Breve descrizione	La dominazione Bizantina potrebbe essere stata il momento in cui il Terrano d'Istria, vitigno base della Cagnina, si e diffuso in Romagna, quando cioè per la costruzione dei più importanti monumenti di Ravenna, si importavano grandi quantità di pietra calcarea dalla Dalmazia e dall'Istria. Già nel 1200 veniva prodotta il alcune piane del Cesenate, Forlivese e Ravennate. Diversi gli scritti e i componenti poetici tra Ottocento e Novecento che attestano la diffusione e l'apprezzamento della Cagnina in Romagna.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Pagadebit (anche di Bertinoro e amabile e frizzante)
Breve descrizione	Il vitigno Bombino bianco è localmente detto Pagadebit da cui il nome del vino. Secondo Hohnerlein-Buchinger l'etimo sarebbe "produce tanto da pagare i debiti" poiché anche in condizioni climatiche avverse garantisce buona produzione. In particolare in Provincia di Forlì si facevano vigneti misti Albana e Pagadebit per compensare la carenza produttiva del primo. La prima citazione scritta di un Pagadebit in Romagna (tra le viti "de' contorni di Rimino") è dell'Acerbi nel 1825. Nella Mostra ampelografica di Forlì del 1876 si confrontarono Pagadebit provenienti da diversi areali; storicamente è stata riconosciuta una particolare e pregevole tradizione del Pagadebit nell'areale di Bertinoro.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Sangiovese (anche superiore, riserva, novello e passito, categoria vino)
Breve descrizione	È conservato all'Archivio di Stato di Faenza l'atto notarile del 1672 che cita in podere Fontanella di Pagnano, comune

	di Casola Valsenio, “tre filari di Sangiovese”. Per alcuni linguisti assunse in Appennino tosco-romagnolo il nome “Sangue dei gioghi” cioè dei monti, contratto in dialetto locale in “sanzves”. Secondo Beppe Sangiorgi, le prime citazioni del Sangiovese in Romagna riguardano l’area faentina imolese. Nel 1839 il Gallesio giunse a Forlì da Firenze e descrisse i vigneti incontrati “le vigne sono tutte a ceppi bassi e sono per la maggior parte di Sangiovese di Romagna”. Vecchi testi di viticoltura identificano un Sangiovese in Romagna con caratteristiche proprie, vinificato in purezza, contrariamente a quanto si faceva altrove.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Trebbiano (anche frizzante e spumante)
Breve descrizione	L’introduzione del Trebbiano risale probabilmente agli Etruschi e ai Romani che impiantarono viti dopo la bonifica e l’appoderamento delle terre: fu dunque vino dei legionari. Nel 1305 Pier de Crescenzi scrive di un'uva bianca detta “tribiana”; nello stesso secolo si parla di “turbien” a Imola, e “tribulanun” a Bologna . In epoca imprecisata si cita in Romagna il “tarbian”. Nel Molon (1906) si legge che era diffuso soprattutto a Forlì’ e Ravenna e quanto affermato da Pasqualini e Pasqui in merito all’apprezzamento nei filari di pianura, nonostante l’elevata umidità. La sua vasta diffusione in Romagna è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e clima.

Titolo - Nome del prodotto	Romagna Bianco e Rosato spumante
Breve descrizione	La presenza in Romagna di vitigni tipicamente a maturazione medio-tardiva o tardiva (Trebbiano, Pagadebiti) nei tempi andati faceva sì che il sopraggiungere del freddo invernale bloccasse la fermentazione lasciando nei vini residui zuccherini più o meno importanti. Da qui l’uso di bere vini dolci o amabili nel periodo autunno-invernale e vini frizzanti e spumanti nell’estate successiva la vendemmia. Infatti i vini con residuo zuccherino, una volta messi in bottiglia, riprendevano a fermentare con l’arrivo dei primi caldi, originando una frizzantatura naturale. Vi era quindi una tradizione, se si vuole involontaria, di spumanti e frizzanti, che con l’accrescersi delle conoscenze enologiche è stata perfezionata.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

Titolo	
Quadro di riferimento giuridico	*Indicare se trattasi di una condizione regolamentata da:* Legislazione nazionale Legislazione unionale Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	*Indicare se trattasi di:* Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata Imbottigliamento nella zona delimitata Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	

19A05397

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 19 agosto 2019.

Proroga della gestione commissariale della «Cooperativa edificatrice Modena Casa», in Modena.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visto l'art. 1, comma 936 della legge 205 del 27 dicembre 2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 158 del 5 dicembre 2013, «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Visto il decreto direttoriale n. 26/SGC/2018 del 31 agosto 2018, con il quale è stata disposta la gestione commissariale della società cooperativa edilizia «Cooperativa edificatrice Modena Casa» con sede in Modena, codice fiscale 80018710360, ai sensi dell'art. 2545-*sexiesdecies* del codice civile e l'avv. Adriano Tortora ne è stato contestualmente nominato commissario governativo per un periodo di sei mesi, al fine di sanare le irregolarità rilevate in sede ispettiva;

Visto il decreto direttoriale n. 7/SGC/2019 del 28 febbraio 2019 con il quale è stata disposta la proroga della gestione commissariale per un periodo di tre mesi con scadenza il 28 maggio 2019 per consentire al commissario governativo di completare le attività volte al completo risanamento dell'ente;

Visto il decreto direttoriale n. 18/SGC/2019 del 28 maggio 2019 con il quale è stata disposta una ulteriore proroga della gestione commissariale per un periodo di tre mesi con scadenza il 28 agosto 2019 per consentire al commissario governativo di convocare l'Assemblea dei soci ai sensi dell'art. 2364 del codice civile per deliberare in merito alla riapprovazione dei bilanci al 31 dicembre 2015 e al 31 dicembre 2016, all'approvazione dei bilanci al 31 dicembre 2017 e al 31 dicembre 2018 nonché tentare di pervenire ad accordi transattivi con le imprese di costruzione e gli istituti di credito al fine di assegnare gli alloggi ai soci;

Vista la relazione sull'andamento della gestione pervenuta in data 31 luglio 2019 con la quale il commissario governativo da atto del compimento delle suddette attività e con la quale formula una ulteriore istanza di proroga della gestione commissariale per consentire la stipula del rogito notarile per l'assegnazione degli ultimi sette appartamenti del cantiere di Lesignana, fissato per il 27 agosto 2019, nonché per consentire la conclusione delle trattative per definire le vicende legate agli immobili non assegnati dalla cooperativa relative ai rimanenti cantieri;

Considerato che la opportunità di disporre una ulteriore proroga della gestione commissariale per il compimento delle suddette attività è stata manifestata anche dal Sindaco del Comune di Modena con nota pervenuta in data 2 agosto 2019;

Ritenuta la necessità di prorogare la suddetta gestione commissariale per ulteriori tre mesi al fine di consentire al commissario governativo di procedere al completamento delle suddette attività;

Decreta:

Art. 1.

La gestione commissariale della società cooperativa «Cooperativa edificatrice Modena Casa» con sede in Modena, codice fiscale 80018710360, è prorogata per tre mesi.

Art. 2.

L'avv. Adriano Tortora, nato a Milano (codice fiscale TRTDRN76C16F205G), domiciliato in Bologna, via Azzo Gardino, 8/A è confermato nella carica di commissario governativo della suddetta cooperativa per un periodo di tre mesi a decorrere dalla data del presente decreto.

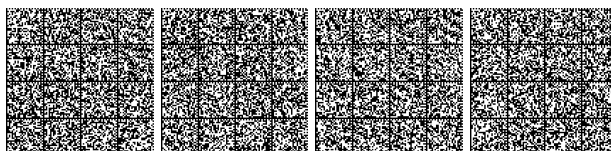
Art. 3.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale amministrativo regionale ovvero con ricorso straordinario al Capo dello Stato nei termini e presupposti di legge.

Roma, 19 agosto 2019

Il direttore generale: CELI

19A05436

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

DELIBERA 4 aprile 2019.

Metropolitana leggera automatica di Torino, linea 1 prolungamento Fermi-Cascine Vica - 2° lotto funzionale Collegno centro-Cascine Vica. Approvazione progetto definito. (CUP D11I18000010001) (Delibera n. 5/2019).

IL COMITATO INTERMINISTERIALE PER LA PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Vista la legge 27 febbraio 1967, n. 48, recante «Attribuzioni e ordinamento del Ministero del bilancio e della programmazione economica e istituzione del Comitato dei Ministri per la programmazione economica» e visto, in particolare, l'art. 16, concernente l'istituzione e le attribuzioni del Comitato interministeriale per la programmazione economica (CIPE), nonché le successive disposizioni legislative relative alla composizione dello stesso Comitato;

Vista la legge 23 agosto 1988, n. 400, e successive modificazioni, concernente «Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, concernente «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 2001, n. 327, recante il testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di espropriazione per pubblica utilità, e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, concernente il «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE», e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, e visti in particolare:

1. l'art. 200, comma 3, che prevede che, in sede di prima individuazione delle infrastrutture e degli insediamenti prioritari per lo sviluppo del Paese, il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti effettua una ricognizione di tutti gli interventi già compresi negli strumenti di pianificazione e programmazione, comunque denominati, vigenti alla data di entrata in vigore del medesimo decreto legislativo, all'esito della quale lo stesso Ministro propone l'elenco degli interventi da inserire nel primo Documento pluriennale di pianificazione (DPP) di cui al decreto legislativo 29 dicembre 2011, n. 228, che sostituisce tutti i predetti strumenti;

2. l'art. 201, comma 9, che prevede che, fino all'approvazione del primo DPP, valgono come programmazione degli investimenti in materia di infrastrutture e trasporti gli strumenti di pianificazione e programmazione e i piani, comunque denominati, già approvati secondo le procedure vigenti alla data di entrata in vigore dello stesso decreto legislativo o in relazione ai quali sussiste un impegno assunto con i competenti organi dell'Unione europea;

3. l'art. 214, comma 2, lettere *d)* e *f)*, in base al quale il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti (MIT) provvede alle attività di supporto a questo Comitato per la vigilanza sulle attività di affidamento da parte dei soggetti aggiudicatori e della successiva realizzazione delle infrastrutture e degli insediamenti prioritari per lo sviluppo del Paese e cura l'istruttoria sui progetti di fattibilità e definitivi, anche ai fini della loro sottoposizione alla deliberazione di questo Comitato in caso di infrastrutture e insediamenti prioritari per lo sviluppo del Paese, proponendo allo stesso le eventuali prescrizioni per l'approvazione del progetto;

4. l'art. 214, comma 11, che prevede che in sede di prima applicazione restano comunque validi gli atti ed i provvedimenti adottati e sono fatti salvi gli effetti prodotti ed i rapporti giuridici sorti sulla base dell'art. 163 del decreto legislativo n. 163 del 2006;

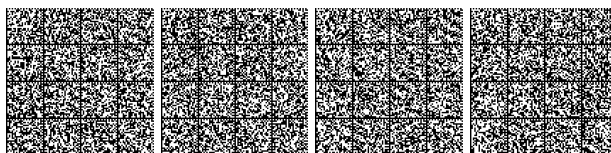
5. l'art. 216, commi 1, 1-*bis* e 27, che, fatto salvo quanto previsto nel suddetto decreto legislativo n. 50 del 2016, stabiliscono rispettivamente che:

5.1 lo stesso si applica alle procedure e ai contratti per i quali i bandi o avvisi con cui si indice la procedura di scelta del contraente siano pubblicati successivamente alla data della sua entrata in vigore;

5.2 per gli interventi ricompresi tra le infrastrutture strategiche già inseriti negli strumenti di programmazione approvati, e per i quali la procedura di valutazione di impatto ambientale sia già stata avviata alla data di entrata in vigore del suddetto decreto legislativo, i relativi progetti sono approvati secondo la disciplina previgente;

5.3 le procedure per la valutazione di impatto ambientale delle grandi opere avviate alla data di entrata in vigore del suddetto decreto legislativo n. 50 del 2016, secondo la disciplina già prevista dagli articoli 182, 183, 184 e 185 di cui al decreto legislativo n. 163 del 2006, sono concluse in conformità alle disposizioni e alle attribuzioni di competenza vigenti all'epoca del predetto avvio e le medesime procedure trovano applicazione anche per le varianti;

Considerato che la proposta all'esame, alla luce delle sopracitate disposizioni, e in particolare di quanto previsto all'art. 214, comma 11, e all'art. 216, comma 27, del decreto legislativo n. 50 del 2016, risulta ammissibile all'esame di questo Comitato e ad essa sono applicabili le disposizioni del previgente decreto legislativo n. 163 del 2006;

Vista la delibera 21 dicembre 2001, n. 121, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 51 del 2002 - Supplemento ordinario, con la quale questo Comitato, ai sensi dell'allora vigente legge 21 dicembre 2001, n. 443, ha approvato il 1° Programma delle infrastrutture strategiche, che include, nell'Allegato 1, nell'ambito dei «Sistemi urbani»,

l'infrastruttura «Torino metropolitana», e, nell'Allegato 2, la «Metropolitana di Torino (tratte 3, 4, 6)»;

Vista l'Intesa generale quadro tra il Governo e la Regione Piemonte, sottoscritta l'11 aprile 2003, che include la «Metropolitana di Torino» tra i «Sistemi urbani e metropolitane»;

Vista la delibera 25 luglio 2003, n. 63, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 248 del 2003, con la quale questo Comitato ha formulato, tra l'altro, indicazioni di ordine procedurale riguardo alle attività di supporto che il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti è chiamato a svolgere ai fini della vigilanza sull'esecuzione degli interventi inclusi nel Programma delle infrastrutture strategiche;

Vista la delibera 1° agosto 2014, n. 26, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 3 del 2015 - supplemento ordinario, con la quale questo Comitato ha espresso parere sull'XI Allegato infrastrutture al Documento di economia e finanza (DEF) 2013, che include, nella «Tabella 0 Programma delle infrastrutture strategiche», nell'ambito dell'infrastruttura «Torino - metropolitana», l'intervento «Torino metropolitana, tratta 3, Collegno-Cascine Vica»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 febbraio 2014, n. 72, che all'art. 6 riporta, fra le direzioni generali del Dipartimento per i trasporti, la navigazione, gli affari generali ed il personale del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, la Direzione generale per i sistemi di trasporto ad impianti fissi e il trasporto pubblico locale, con il compito, tra l'altro, di svolgere le funzioni di istruttoria e valutazione sotto il profilo tecnico-economico dei progetti di sistemi di trasporto ad impianti fissi di competenza regionale e locale e di supporto al Comitato tecnico permanente per la sicurezza dei trasporti ad impianti fissi, istituito ai sensi della legge 17 dicembre 2012, n. 221;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 9 giugno 2015, n. 194, e successive modificazioni, con il quale è stata soppressa la Struttura tecnica di missione istituita con decreto dello stesso Ministro 10 febbraio 2003, n. 356, e successive modificazioni, e i compiti di cui agli articoli 3 e 4 del medesimo decreto sono stati trasferiti alle competenti Direzioni generali del Ministero, alle quali è demandata la responsabilità di assicurare la coerenza tra i contenuti della relazione istruttoria e la relativa documentazione a supporto;

Vista la legge 17 maggio 1999, n. 144, che all'art. 1, comma 5, ha istituito presso questo Comitato il «Sistema di monitoraggio degli investimenti pubblici» (MIP), con il compito di fornire tempestivamente informazioni sull'attuazione delle politiche di sviluppo e funzionale all'alimentazione di una banca dati tenuta nell'ambito di questo stesso Comitato;

Vista la normativa vigente in materia di Codice unico di progetto (CUP) e, in particolare:

1. la delibera 27 dicembre 2002, n. 143, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 87 del 2003, *errata corrige* pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 140 del 2003, e la delibera 29 settembre 2004, n. 24, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 276 del 2004, con le quali questo Comitato ha definito il sistema per l'attribuzione del CUP e ha stabilito che il CUP stesso deve essere riportato su tutti i documenti amministrativi e contabili, cartacei ed informatici relativi a progetti d'investimento pubblico e deve essere utilizzato nelle banche dati dei vari sistemi informativi, comunque interessati ai suddetti progetti;

2. la legge 16 gennaio 2003, n. 3, recante «Disposizioni ordinamentali in materia di pubblica amministrazione» che, all'art. 11, ha disposto che ogni progetto di investimento pubblico deve essere dotato di un CUP;

3. la legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal decreto-legge 12 novembre 2010, n. 187, convertito dalla legge 17 dicembre 2010, n. 217, che, tra l'altro, ha definito le sanzioni applicabili in caso di mancata apposizione del CUP sugli strumenti di pagamento;

Visto il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, c.d. «Codice antimafia», e successive modificazioni;

Visto il decreto legislativo 29 dicembre 2011, n. 229, concernente «Attuazione dell'art. 30, comma 9, lettere *e)*, *f)* e *g)*, della legge 31 dicembre 2009, n. 196, in materia di procedure di monitoraggio sullo stato di attuazione delle opere pubbliche, di verifica dell'utilizzo dei finanziamenti nei tempi previsti e costituzione del Fondo opere e del Fondo progetti»;

Viste le disposizioni in tema di controllo dei flussi finanziari e visti, in particolare:

1. l'art. 36 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 90, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 114, che regolamenta il monitoraggio finanziario dei lavori relativi alle infrastrutture strategiche e insediamenti produttivi di cui agli articoli 161, comma 6-*bis*, e 176, comma 3, lettera *e)*, del citato decreto legislativo n. 163 del 2006, disposizione richiamata all'art. 203, comma 2, del menzionato decreto legislativo n. 50 del 2016;

2. la delibera di questo Comitato 28 gennaio 2015, n. 15, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 155 del 2015, che - ai sensi del comma 3 del richiamato art. 36 del decreto-legge n. 90 del 2014 - aggiorna le modalità di esercizio del sistema di monitoraggio finanziario di cui alla delibera 5 maggio 2011, n. 45, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 234 del 2011 e con *errata corrige* pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 281 del 2011;

Vista la delibera 6 agosto 2015, n. 62, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 271 del 2015, con la quale questo Comitato ha approvato lo schema di Protocollo di legalità licenziato nella seduta del 13 aprile 2015 dal Comitato di coordinamento per l'alta sorveglianza delle grandi opere (CCASGO), costituito con decreto 14 marzo 2003, emanato dal Ministro dell'interno, di concerto con il Ministro della giustizia e il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti;

Visto l'art. 203 del citato decreto legislativo n. 50 del 2016 che, istituendo il Comitato di coordinamento per l'alta sorveglianza delle infrastrutture e degli insediamenti prioritari (CCASIIP), ha assorbito ed ampliato tutte le competenze del pre-vigente CCASGO;

Vista la legge della Regione Piemonte 14 dicembre 1998, n. 40, con la quale, tra l'altro:

1. all'art. 4, sono stati individuati i progetti da sottoporre alla fase di verifica dell'impatto ambientale «quan-

do non ricadono, neppure parzialmente, in aree protette», tra i quali figurano i progetti di competenza del Comune di cui all'allegato B3, n. 6, che comprendono i «sistemi di trasporto a guida vincolata (tramvie e metropolitane) o linee simili di tipo particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri»;

2. all'art. 10, è stato previsto che, «ove occorra», «l'esclusione dalla fase di valutazione» possa essere subordinata «a specifiche condizioni da ritenersi vincolanti ai fini dei successivi provvedimenti necessari alla realizzazione dell'intervento»;

Vista la legge 11 dicembre 2016, n. 232, concernente il «Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2017 e bilancio pluriennale per il triennio 2017-2019», che, all'art. 1, comma 140, ha istituito, nello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze, un fondo per il finanziamento degli investimenti e dello sviluppo infrastrutturale del Paese, con una dotazione di 1.900 milioni di euro per l'anno 2017, di 3.150 milioni di euro per l'anno 2018, di 3.500 milioni di euro per l'anno 2019 e di 3.000 milioni di euro per ciascuno degli anni dal 2020 al 2032;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 21 luglio 2017, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 226 del 2017, con il quale è stata disposta la ripartizione di parte del suddetto Fondo a favore dei settori di spesa indicati nell'allegato al decreto stesso, per un totale 46.043,9 milioni di euro;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze n. 177410 del 2017 che, in considerazione della suddetta ripartizione, ha disposto le variazioni contabili per l'anno 2017 e ha disposto, sul capitolo 7400 del Dipartimento per i trasporti, la navigazione, gli affari generali e il personale denominato «Spese per il completamento di interventi nel settore dei sistemi di trasporto rapido di massa», la variazione di competenza e cassa per 20 milioni di euro e considerato che, sullo stesso capitolo, risultano stanziate complessive risorse per 1.397 milioni di euro;

Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 22 dicembre 2017, n. 587, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 22 del 2018, che:

1. ha ripartito fra vari interventi le risorse del suddetto fondo stanziate sul richiamato capitolo 7400, pari a complessivi 1.397 milioni di euro, assegnando alla «Metropolitana - linea 1: tratta Collegno Cascine-Vica» il finanziamento di 148,14 milioni di euro;

2. ha previsto che, con successivo provvedimento, la Direzione generale competente ha il compito di ripartire in annualità il contributo assegnato ad ognuno degli interventi finanziati;

3. ha stabilito che le risorse ripartite s'intendano revocate «qualora il soggetto beneficiario non provveda all'assunzione dell'obbligazione giuridicamente vincolante per l'affidamento dei lavori entro il 31 dicembre 2020»;

4. ha previsto che le risorse in questione s'intendono altresì revocate nel caso di mancato rispetto del cronoprogramma di cui all'art. 2 del decreto stesso, «dovuto a fatti o atti che impediscano l'utilizzo delle risorse disponibili entro ventiquattro mesi dal termine previsto per la conclusione dell'intervento»;

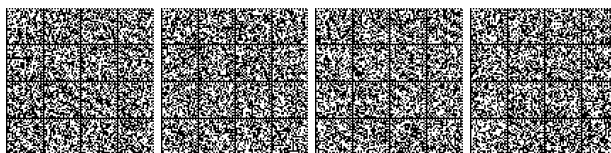
Visto il decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 6 agosto 2018, n. 360, pubblicato come da avviso riportato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 233 del 2018 sul sito internet del predetto ministero, che conferma il riparto delle risorse di cui al citato decreto n. 587 del 2017, previa acquisizione dell'intesa della Conferenza unificata, e che rinvia allo stesso decreto n. 587 per le modalità di attribuzione ed erogazione delle risorse stesse;

Visto il decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 14 settembre 2018, n. 234, con il quale, ai sensi dell'art. 2 del citato decreto n. 587 del 2017, sono stati ripartiti in annualità dal 2017 al 2025 e impegnati i contributi destinati ai Comuni, per il citato importo totale di 1.397 milioni di euro, tra cui complessivi 223,140 milioni di euro destinati ad interventi del Comune di Torino;

Viste le delibere 31 gennaio 2008, n. 9, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 14 del 2009, 8 maggio 2009, n. 12, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 170 del 2009, 26 giugno 2009, n. 40, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 243 del 2009 - *errata corrige* in *Gazzetta Ufficiale* n. 257 del 2009, e 23 marzo 2012, n. 24, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 121 del 2012, con le quali, relativamente all'intervento denominato «Prolungamento della linea 1 della metropolitana di Torino - tratta 4 Lingotto-Bengasi», questo Comitato ha, tra l'altro, approvato il progetto preliminare e il progetto definitivo e ha individuato, a partire dal 2012, il soggetto aggiudicatore in Infratrasporti.TO S.r.l. (*Infra*.TO), il cui unico socio è il Comune di Torino;

Vista la delibera 3 marzo 2017, n. 11, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 154 del 2017 - *errata corrige* in *Gazzetta Ufficiale* n. 188 del 2017, con la quale è stato approvato il progetto definitivo della «Metropolitana leggera automatica di Torino linea 1, prolungamento Fermi-Cascine Vica - 1° lotto funzionale Fermi-Collegno centro», del costo di 123,7 milioni di euro, al netto di IVA;

Vista la nota 19 marzo 2019, n. 11620, con la quale il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti ha chiesto, tra l'altro, l'iscrizione all'ordine del giorno della prima seduta utile di questo Comitato dell'argomento «Torino: linea 1 metropolitana leggera automatica VAL - prolungamento ovest Collegno-Cascine Vica», trasmettendo la documentazione istruttoria per l'approvazione del relativo progetto definitivo;

Vista la nota 2 aprile 2019, n. 2584, con la quale il suddetto Ministero ha integrato la citata documentazione istruttoria;

Preso atto delle risultanze dell'istruttoria svolta dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti ed in particolare che:

sotto l'aspetto tecnico-procedurale:

1. che la linea 1 della metropolitana automatica di Torino è in funzione nella tratta Fermi-Lingotto ed è in costruzione il prolungamento verso sud, per la tratta Lingotto-Bengasi;

2. che in un quadro programmatico di lungo periodo è previsto lo sviluppo della linea 1 verso ovest, con una sua graduale estensione, fino ad arrivare a Rosta, intercettando, ai confini dell'area conurbata, una quota significativa di mobilità proveniente dalle direttrici di Susa e Giaveno;

3. che, con riferimento all'ora di punta del mattino, nella fascia oraria 7,30-8,30, con il prolungamento da Fermi (Comune di Collegno) a Cascine Vica la linea 1 raggiungerebbe 56.100 passeggeri, e che con l'ulteriore prolungamento in corso di realizzazione fino a Bengasi i passeggeri aumenterebbero a 59.700;

4. che i passeggeri per km annui della linea 1 nella sua completa estensione da Rosta a Bengasi sono stimati in 730 milioni e che verosimilmente, anche senza un immediato incremento del numero dei convogli, l'aumento del carico massimo si verificherà gradualmente nel tempo e sarà comunque gestibile con l'attuale parco rotabili circolante, il quale consente una frequenza di passaggio ogni 90 secondi circa;

5. che, dopo l'approvazione del progetto definitivo del 1° lotto funzionale del suddetto prolungamento ovest, dall'attuale stazione terminale Fermi, nel Comune di Collegno (TO), fino alla stazione di Collegno centro, il 2° lotto funzionale ora in esame, che si estende per circa 2 km, consente di raggiungere piazza Togliatti, a Cascine Vica, nel Comune di Rivoli (TO);

6. che, relativamente al progetto preliminare dell'intero prolungamento ovest, la Regione Piemonte ha adottato la delibera di Giunta 6 marzo 2006, n. 8-2287, con la quale ha espresso parere favorevole sul progetto stesso, ha ritenuto che sussistessero «i presupposti per l'intesa sulla localizzazione del corridoio» del relativo tracciato e che non sussistessero i presupposti per l'esclusione del progetto dalla fase di VIA;

7. che, rilevata la necessità, tra l'altro, di garantire l'interscambio con la stazione ferroviaria di Collegno, la compatibilità del tracciato con un futuro interramento della tangenziale ovest di Torino e la realizzazione di parcheggi d'interscambio, è stato elaborato un nuovo progetto, per il quale, a giugno 2008, il Comune di Torino ha formulato l'istanza di sottoposizione dalla fase di verifica VIA, ai sensi della citata legge regionale n. 40 del 1998;

8. che un nuovo progetto preliminare prevedeva, tra l'altro, la realizzazione di circa 3,4 km di galleria di linea, di 4 stazioni ad unico livello (Certosa, Collegno centro, Leumann e Cascine Vica), sotterranee, ad eccezione di quella parzialmente interrata di Certosa, di tre pozzi d'intertratta e uno di fine tratta, dei relativi impianti di sistema, dell'ampliamento dell'attuale deposito treni e del parcheggio d'interscambio presso la stazione Cascine Vica;

9. che, rispetto all'iniziale progetto preliminare, la versione aggiornata del progetto comprendeva tra l'altro il citato parcheggio d'interscambio, la revisione del tracciato con riposizionamento della stazione Certosa per consentire l'avvicinamento alla stazione ferroviaria di Collegno e l'arretramento della stazione Cascine Vica, per rendere compatibile il tracciato della metropolitana con l'eventuale interramento della tangenziale ovest di Torino, in corrispondenza dello svincolo Rivoli-Corso Francia;

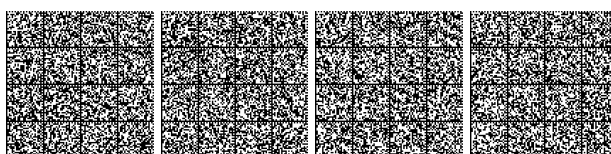
10. che, ai sensi della legge della Regione Piemonte n. 40 del 1998, la VIA su tale progetto è di competenza dei Comuni di Collegno e Rivoli, territorialmente interessati, e che, a seguito della richiesta di tali Comuni di unificazione dei procedimenti di rispettiva competenza e dell'endoprocedimento regionale ai sensi del decreto legislativo n. 163 del 2006, il progetto è stato inoltrato al Nucleo centrale dell'Organo tecnico regionale, per l'avvalimento della Regione Piemonte ai fini della verifica di valutazione dell'impatto ambientale;

11. che, tenuto conto delle valutazioni del suddetto Organo tecnico, con delibera di Giunta 27 ottobre 2008, n. 18-9900, la Regione Piemonte ha ritenuto che tale progetto potesse essere escluso dalla fase di VIA ai sensi dell'art. 12 della citata legge regionale n. 40 del 1998, subordinatamente all'ottemperanza alle prescrizioni riportate nella delibera stessa, e ha ribadito quanto espresso nella propria delibera di Giunta 6 marzo 2006, n. 8-2287, in merito alla sussistenza dei presupposti per la localizzazione del tracciato;

12. che a settembre 2009 il progetto preliminare è stato trasmesso all'allora Struttura tecnica di missione e alla Direzione generale dei sistemi di trasporto ad impianti fissi per la richiesta di finanziamento ai sensi della legge 21 dicembre 2001, n. 443, senza essere poi trasmesso a questo Comitato;

13. che è stato poi elaborato il progetto definitivo dell'intero prolungamento ovest, che prevede la realizzazione di una linea di circa 3,7 km, interamente sotterranea, di 4 stazioni (Certosa, Collegno centro, Leumann e Cascine Vica), di 4 pozzi d'intertratta e di un pozzo terminale, del parcheggio d'interscambio sotterraneo a 3 livelli presso la stazione terminale di Cascine Vica e dell'ampliamento dell'esistente deposito treni, collocato nel comprensorio tecnico di Collegno, nonché la fornitura di 8 treni;

14. che tale progetto definitivo ha recepito esigenze intervenute a valle dell'approvazione del progetto preliminare e, in particolare:

14.1 la richiesta dei Comuni di Collegno e di Rivoli, di prevedere la possibilità di accedere ad entrambe le direzioni di marcia da entrambi i lati di corso Francia, permettendo il sottoattraversamento pedonale dello stesso;

14.2 la necessità di ridurre l'impatto della costruzione della galleria di linea in superficie (rumore, polveri, viabilità, ...) e sul sistema dei sottoservizi esistenti in corrispondenza del sottoattraversamento ferroviario di via S. Massimo, di corso Pastrengo, di via Risorgimento (nel Comune di Collegno) e di corso Francia (nei Comuni di Collegno e di Rivoli);

14.3 l'obbligo di salvaguardare il complesso della Certosa di Collegno, assoggettato a provvedimento di tutela;

14.4 la necessità di limitare al minimo l'impatto sulla linea ferroviaria RF1 Torino-Modane, sottoattraversata in corrispondenza della stazione Certosa;

14.5 l'obbligo di salvaguardare il deposito tramviario Regina Margherita, tra via Risorgimento e corso Francia, sottoattraversato dall'opera in progetto e assoggettato a vincolo;

15. che il progetto definitivo si differenzia dal preliminare in particolare per la diversa configurazione sia delle stazioni Collegno centro, Leumann e Cascine Vica, da realizzare a maggior profondità e a due livelli anziché a uno, sia di una sezione della galleria di linea, tra l'incrocio di via De Amicis con via S. Massimo e Cascine Vica, anch'essa da realizzare a maggior profondità con conseguente variazione della tipologia costruttiva, che passa da galleria con esecuzione dalla superficie a galleria profonda eseguita a foro cieco, con consolidamenti prevalentemente dalla superficie;

16. che l'avviso di avvio del procedimento di dichiarazione di pubblica utilità è stato notificato il 22 dicembre 2014 alle singole ditte, è stato pubblicato il 24 dicembre 2014 sui quotidiani «La Stampa» e «La Repubblica» e il medesimo giorno è stato affisso all'albo pretorio dei comuni di Collegno e Rivoli;

17. che, su delega dei comuni di Rivoli e Collegno, territorialmente interessati dalla realizzazione della tratta Fermi-Cascine Vica, che si sono espressi con delibera delle rispettive Giunte 10 febbraio 2015, n. 39, e 11 febbraio 2015, n. 29, a marzo 2015 il Comune di Torino ha trasmesso il progetto definitivo del prolungamento ovest della linea 1 della metropolitana al Ministero e alle altre Amministrazioni ed Enti interessati alla realizzazione dell'intervento;

18. che il citato progetto definitivo del prolungamento ovest della linea 1 è stato approvato in linea tecnica dai Comuni di Torino (con delibera di Giunta 17 febbraio 2015, n. 589/034), Collegno (con delibera di Giunta 18 marzo 2015, n. 65) e Rivoli (con delibera di Giunta 31 marzo 2015, n. 92);

19. che la Conferenza di servizi, convocata il 14 settembre 2015, è stata conclusa il 5 ottobre 2015 e che, secondo il Ministero, le prescrizioni scaturite dalla Conferenza stessa «non comportano modifiche sostanziali al progetto» e gli «eventuali ulteriori costi potrebbero essere assorbiti» dalla voce «imprevisti» del quadro economico;

20. che, con nota 18 settembre 2015, n. 7738, la Soprintendenza archeologia del Piemonte ha espresso le valutazioni di propria competenza, tenuto conto che il progetto preliminare dell'intervento non era stato integrato con le indagini archeologiche preventive;

21. che, con nota 22 settembre 2015, la Soprintendenza belle arti e paesaggio per il Comune e la Provincia di Torino, con parere «vincolante ai sensi art. 146, comma 5» del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, si è espressa favorevolmente, con prescrizioni sul progetto definitivo del prolungamento ovest della linea 1, caratterizzato da accostamenti a «una serie di aree ospitanti edifici ovvero complessi di edifici vincolati dalla parte II del decreto legislativo n. 42/2004 e successive modificazioni e integrazioni», incluso il villaggio Leumann;

22. che con delibera di Giunta 19 ottobre 2015, n. 22-2277, la Regione Piemonte, ha, tra l'altro, evidenziato che non emergevano «elementi urbanistici ostativi al prosieguo dell'*iter* procedurale» ed espresso parere favorevole, con prescrizioni e raccomandazioni, sul progetto definitivo dell'intero prolungamento Collegno-Cascine Vica;

23. che, ad aprile 2016, il Sindaco di Torino, considerate le risorse statali e regionali già indicate disponibili per l'intervento, ha chiesto l'assegnazione di ulteriori risorse statali per consentire il finanziamento di un 1° lotto funzionale del succitato prolungamento;

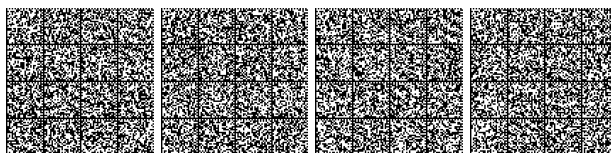
24. che, con voto 27 luglio 2016, n. 75, il Comitato tecnico permanente per la sicurezza dei sistemi di trasporto ad impianti fissi ha espresso parere favorevole, con osservazioni, in linea tecnico-economica sull'intero progetto definitivo del prolungamento dalla stazione Fermi (Comune di Collegno) a Cascine Vica e sul 1° lotto funzionale nonché parere favorevole al rilascio del nulla osta ai fini della sicurezza sul progetto definitivo delle relative opere infrastrutturali e delle opere non di sistema, subordinatamente ad alcune considerazioni;

25. che il suddetto parere ha valutato in particolare il 1° lotto funzionale in quanto interessato da opere aggiuntive necessarie per l'entrata in servizio in via prioritaria, ma che tale specifica valutazione non è stata necessaria per il 2° lotto in esame;

26. che relativamente al progetto definitivo della tratta Collegno-Cascine Vica, con delibera di Giunta 13 febbraio 2017, n. 26-4664, la Regione ha ribadito che non esistono elementi urbanistici ostativi all'intesa sulla localizzazione delle opere, coerentemente con quanto riportato nelle precedenti delibere di Giunta 6 marzo 2006, n. 8-2287, 27 ottobre 2008, n. 18-9900, e 19 ottobre 2015, n. 22-2277;

27. che il Comune di Collegno, con delibera di Giunta 24 febbraio 2017, n. 46, integrativa della precedente delibera n. 65 del 2015, e il Comune di Rivoli, con delibera di Giunta 24 febbraio 2017, n. 62, integrativa della precedente delibera n. 92 del 2015, hanno:

27.1 confermato che il progetto definitivo è conforme al preliminare sul quale è stata espletata la fase di verifica della procedura di VIA di cui alla legge regio-

nale n. 40 del 1998, le cui risultanze, vale a dire l'esclusione del progetto, con prescrizioni, dalla successiva fase di valutazione, sono confluite nella deliberazione della Giunta regionale 27 ottobre 2008, n. 18-9900;

27.2 ritenuto verificata l'ottemperanza alle prescrizioni ambientali riportate nella predetta delibera di Giunta n. 18-9900, comprensive di quelle conseguenti all'espletamento della fase di verifica della procedura di VIA;

28. che l'intero prolungamento era stato ritenuto suddividibile in 3 lotti funzionali, di cui il 1°, a proseguimento della tratta esistente, comprensivo della tratta dalla stazione Fermi a Collegno centro, con le due stazioni Certosa e Collegno centro, il 2° comprensivo dell'estensione da Collegno centro fino a Cascine Vica, con le due stazioni Leumann e Cascine Vica, e il 3° lotto comprensivo della realizzazione del parcheggio di interscambio a Cascine Vica, dell'ampliamento del deposito treni e della fornitura di otto rotabili;

29. che con la richiamata delibera di questo Comitato n. 11 del 2017 è stato approvato il progetto definitivo del 1° lotto funzionale Fermi-Collegno centro, di circa 1,7 km;

30. che, con nota 25 ottobre 2018, n. 1338, il progetto definitivo del 2° lotto Collegno centro-Cascine Vica è stato trasmesso da Infratrasporti.TO Sr.l. al MIT e che, con nota 15 marzo 2019, n. 209, è stata trasmessa al medesimo Ministero documentazione integrativa;

31. che la proposta in esame riguarda l'approvazione del progetto definitivo del 2° lotto funzionale Collegno centro-Cascine Vica, che ha un'estensione di circa 2 km, interamente sotterranea, e ha origine dalla parte terminale del 1° lotto, dopo la stazione di Collegno centro, dove, a 161 m dall'asse di questa, è ubicato il pozzo terminale di fine tratta del 1° lotto stesso;

32. che il lotto segue l'asse di Corso Francia fino all'altezza di via Stura a Rivoli, in prossimità della tangenziale, e comprende le due stazioni Leumann e Cascine Vica, due pozzi d'intertratta, il pozzo terminale, un tratto di galleria naturale a foro cieco e il parcheggio d'interscambio a Cascine Vica;

33. che la diversa articolazione del lotto, ora comprensiva anche del citato parcheggio, deriva dalla possibilità di fruire di adeguate disponibilità finanziarie;

34. che, come per il 1° lotto, anche nel progetto del lotto in esame non è prevista la fornitura di ulteriori veicoli;

35. che, in particolare, la linea dispone attualmente di 29 treni, che nelle ore di punta consentono di garantire un passaggio ogni 120 secondi, con un incremento della frequenza a 150 secondi in caso di messa in esercizio della tratta Lingotto-Bengasi e a 180 secondi in caso di messa in esercizio della tratta Fermi (in Comune di Collegno)-Cascine Vica;

36. che le predette frequenze consentirebbero comunque di mantenere un accettabile livello di servizio della linea, malgrado la maggiore tratta servita;

37. che il 3° lotto funzionale sopra citato prevede l'acquisto di 8 treni, ma che al momento è in corso una trattativa con il fornitore del materiale rotabile per l'acquisto dei seguenti 12 treni, per i quali sussistono finanziamenti:

37.1 4 treni per la tratta Lingotto-Bengasi (delibera di questo Comitato 26 giugno 2009, n. 40, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 243 del 2009);

37.2 4 treni per la tratta Lingotto-Bengasi e 2 treni per la tratta Collegno-Cascine Vica (delibera di questo Comitato 1° dicembre 2016, n. 54, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 88 del 2017);

37.3 2 treni per la tratta Collegno-Cascine Vica, previsti dal decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti 2 marzo 2018, n. 86;

38. che la stipula del contratto per la succitata fornitura è prevista per l'estate del 2019 e che quindi, al momento dell'attivazione del prolungamento fino a Cascine Vica, i suddetti 12 treni dovrebbero essere consegnati, permettendo un avvicinamento alle prestazioni ottimali della linea (passaggio di un treno ogni 105 secondi), che saranno raggiunte con l'acquisizione degli ultimi ulteriori 4 treni previsti per la tratta Collegno-Cascine Vica;

39. che tra gli elaborati di progetto sono incluse, tra l'altro, le planimetrie generali esplicative relative ai sottoservizi (elaborati MTL1T3A0 DSOTGENS000.1b e MTL1T3A0 DSOTGENS000.2b), e le relazioni generali relative all'indagine sottoservizi (elaborato MTL1T3A0 DSOTGENR001b), allo spostamento dei sottoservizi (elaborato MTL1T3A0 DOTGENR001b), e ai relativi rimborsi degli enti gestori (elaborato MTL1T3A0 DZOOGENR004b), nonché la relazione relativa agli espropri, agli asservimenti e alle occupazioni temporanee, comprensiva dell'elenco delle ditte espropriate (elaborato MTL1T3A0 DESPGENR001b);

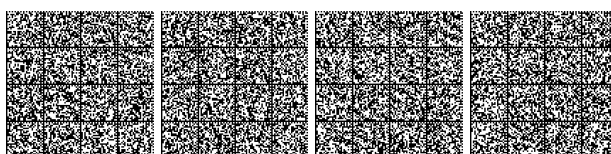
40. che il Ministero ha proposto, in apposito allegato alla relazione istruttoria, le prescrizioni e le raccomandazioni da formulare in sede di approvazione del progetto definitivo del lotto in esame, esponendo le motivazioni nei casi di mancato o parziale recepimento delle stesse;

sotto l'aspetto attuativo:

1. che il soggetto aggiudicatore è Infratrasporti.TO S.r.l., società il cui unico socio è il Comune di Torino;

2. che il CUP dell'intervento è D11I18000010001;

3. che la procedura di affidamento dell'appalto prevede una gara con procedura aperta sulla base del progetto esecutivo per l'esecuzione dei lavori relativi alle opere civili, mentre per le opere di sistema e il materiale rotabile sarà mantenuto lo stesso sistemista che ha operato per le altre tratte, in quanto unico in grado di fornire il sistema VAL nonché per uniformità di fornitura e vincoli contrattuali;

4. che, come riportato nella scheda di delibera n. 63 del 2003, il cronoprogramma dell'intervento prevede un totale di cinquantaquattro mesi, di cui quattro per le residue attività progettuali e autorizzative, sei per gara e

appalto dei lavori, quarantadue per la realizzazione delle opere e due per la messa in esercizio;

5. che i lavori di realizzazione delle opere civili del 2° lotto si svolgeranno in parallelo con quelli del 1° lotto, in modo da garantire l'ultimazione degli stessi nei 1.552 giorni inizialmente previsti per la costruzione dell'intera tratta;

6. che, relativamente al 1° lotto, a dicembre 2018 è stata effettuata la consegna delle aree per la cantierizzazione;

sotto l'aspetto finanziario:

1. che il costo del progetto definitivo dell'intero prolungamento ovest fino a Cascine Vica, elaborato in base ai prezziari 2014 della Regione Piemonte e di Rete Ferroviaria Italiana, ammonta a 304,320 milioni di euro (al netto dell'IVA), di cui 147,210 milioni di euro per opere civili e impianti non di sistema e 157,110 milioni di euro per impianti di sistema e materiale rotabile;

2. che il costo del progetto definitivo del 2° lotto funzionale Collegno centro-Cascine Vica ammonta a 148,14 milioni di euro (al netto dell'IVA);

3. che il costo del lotto in esame è stato calcolato in base agli stessi prezziari 2014 utilizzati per il succitato intero prolungamento, in quanto stralcio del medesimo;

4. che il costo del progetto non include l'IVA, in quanto il soggetto aggiudicatore è in grado di recuperarla;

5. che la suddivisione del prolungamento fino a Cascine Vica in lotti funzionali ha comportato un incremento di costo complessivo dell'opera di circa il 6,8% (da 304.319.703,00 euro a 324.983.284,20 euro) per fattori derivanti, tra l'altro:

5.1 per la linea, dalla necessità di prevedere due distinte attivazioni, anziché una sola come ipotizzato nel progetto dell'intero prolungamento, con conseguenti maggiori oneri legati agli interventi per rendere inizialmente e temporaneamente autonomo il 1° lotto funzionale e per poi provvedere, nella fase di realizzazione del 2° lotto, all'interconnessione tra i lotti stessi;

5.2 dal recepimento delle prescrizioni del Comando provinciale dei Vigili del fuoco per il parcheggio d'interscambio (previsione di un impianto di ventilazione meccanica e di ulteriori aperture di areazione lungo i lati nord e sud, indipendenti per ogni piano dell'autorimessa);

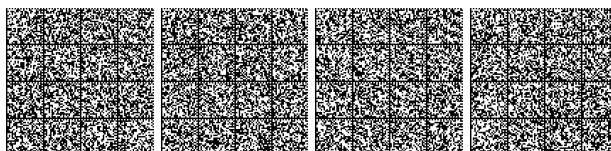
5.3 per lo spostamento dei sottoservizi, dalla risoluzione delle interferenze con nuove reti di infrastrutture (soprattutto telefoniche, in fibra ottica) posate nel periodo intercorso tra la realizzazione del progetto definitivo dell'intero prolungamento (nel 2015) e il progetto definitivo del lotto in esame (nel 2018);

5.4 per la sicurezza, dagli oneri derivanti dalle opere aggiuntive introdotte nella progettazione definitiva del 1° lotto e del parcheggio d'interscambio, dagli ulteriori interventi per lo spostamento dei sottoservizi, nonché dalla necessità di prevedere due distinti campi base, anziché uno solo, per l'installazione delle strutture logistiche dei cantieri;

6. che non è disponibile un quadro economico iniziale articolato nei 3 lotti attuali che costituiscono l'intero progetto, ma che il totale del quadro economico dell'intero prolungamento può essere confrontato con quello dei quadri economici dei tre lotti articolati come sopra descritto:

Descrizione	Totale (in euro)
Progetto definitivo intera tratta nel 2015	304.319.703,00
1° lotto (prog. def. 2016)	123.700.000,00
2° lotto (prog. def. 2018)	148.140.000,00
3° lotto	53.143.284,20
Totale costo dei 3 lotti	324.983.284,20

7. che il quadro economico del secondo lotto è definito segue:

Descrizione voci quadro economico	Valori
Progetto definitivo 2018 del 2° lotto	(in euro)
Opere	57.344.951
Linea	24.940.858
Stazioni con accessi	16.531.123
Manufatti speciali	4.445.983
Finiture	3.808.346
Viabilità e sistemazioni superficiali	631.149
Sottoservizi enti gestori	4.091.240
Fognature	1.208.718
Monitoraggio	514.166
Opere di mitigazione ambientale	1.173.368
Impianti	7.513.756
Impianti civili e di sollevamento	5.385.545
Impianti di linee non di sistema	1.003.211
Tornellerie e videosorveglianza	1.125.000
Parcheggio di interscambio	10.561.726
Opere civili	8.469.936
Impianti	2.091.790
Altre voci	16.308.636
Imprevisti e opere non contabilizzate	5.706.335
Altre somme a disposizione	7.897.507
Sicurezza	2.704.794
Espropri e occupazioni	2.203.635
Totale impianti di sistema	54.207.296
Opere a sistema	45.948.000
Imprevisti	3.675.840
Altre somme a disposizione	3.205.016
Sicurezza	1.378.440
Totale generale	148.140.000

8. che, a valere sui 1.397 milioni di euro complessivi di cui al richiamato decreto ministeriale n. 360 del 2018, con il decreto dirigenziale n. 234 del 2018 sono stati assunti gli impegni per le somme da erogare a diversi Comuni, tra cui 223,14 milioni di euro per il Comune di Torino, senza operare distinzioni tra i due interventi del Comune stesso ammessi a finanziamento (il 2° lotto funzionale in esame, del costo di 148,14 milioni di euro, e la 1a fase della fornitura di nuovi tram, del costo di 75 milioni di euro);

9. che, per il citato 2° lotto, il Ministero istruttore ha specificato che il finanziamento di 148,14 milioni di euro a valere sulle risorse dell'art. 1, comma 140, della richiamata legge n. 232 del 2016, risulta imputato sulle seguenti annualità, anche per garantire la migliore conservazione delle risorse e una possibile riprogrammazione futura in linea con il programma del costo dell'intervento:

Annualità	Imputazioni in euro
2017	2.118.402
2018	13.354.028
2019	13.332.600
2020	10.851.200
2021	26.665.200
2022	20.739.600
2023	27.006.770
2024	23.702.400
2025	10.369.800
Totale	148.140.000

10. che il piano economico finanziario evidenzia:

10.1 un tasso interno di rendimento del progetto, al lordo delle imposte, non calcolabile a dimostrazione della necessità della contribuzione pubblica;

10.2 un rapporto ricavi/costi che parte dal 54,16 per cento all'avvio dell'esercizio, raggiunge il 58,86 per cento nel 2032 (anno di regime) e chiude al 60,56 per cento all'orizzonte temporale della simulazione, valori tutti al di sopra del limite minimo del 35% fissato dalla normativa;

Tenuto conto dell'esame della proposta svolto ai sensi del vigente regolamento di questo Comitato (art. 3 della delibera 28 novembre 2018, n. 82, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 79 del 2019);

Vista la nota 4 aprile 2019, n. 1940, predisposta congiuntamente dalla Presidenza del Consiglio dei ministri - Dipartimento per la programmazione e il coordinamento della politica economica (DIPE) e dal Ministero dell'economia e delle finanze e posta a base dell'odierna seduta del Comitato, contenente le valutazioni e le prescrizioni da riportare nella presente delibera;

Su proposta del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti;

Considerato che nel corso della presente seduta il Sottosegretario di Stato del Ministero dei beni e delle attività culturali ha rilevato la necessità di esprimere valutazioni definitive sul parere espresso, anche alla luce di nuovi vincoli di tutela apposti successivamente al 2015, chiedendo la ritrasmissione, da parte del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti, della documentazione di progetto;

Ritenuto di dover adeguare la presente delibera alle valutazioni e alle prescrizioni aggiuntive del citato Ministero dei beni e delle attività culturali, relative tra l'altro all'esclusione dell'ascensore posto di fronte allo stabilimento Leumann, vincolato nel 2018, valutazioni e prescrizioni che il Ministero stesso dovrà inviare entro 45 giorni dalla ricezione della documentazione, rinviando ad un momento successivo le eventuali richieste di variazione del progetto definitivo in esame;

Delibera:

Le presenti disposizioni sono adottate ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli articoli 214, comma 11, e 216, commi 1, 1-*bis* e 27, del decreto legislativo n. 50 del 2016, e del decreto legislativo n. 163 del 2006 e successive modificazioni, da cui deriva la sostanziale applicabilità della previgente disciplina, di cui al decreto legislativo in ultimo citato, a tutte le procedure, anche autorizzative, avviate prima del 19 aprile 2016.

1. Approvazione progetto definitivo:

1.1 Ai sensi e per gli effetti dell'art. 167, comma 5, del decreto legislativo n. 163 del 2006, e successive modificazioni, nonché ai sensi degli articoli 10 e 12 del decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 2001, e successive modificazioni, è approvato, con le prescrizioni e le raccomandazioni di cui al successivo punto 1.8, anche ai fini della compatibilità ambientale, della localizzazione urbanistica, dell'apposizione del vincolo preordinato all'esproprio e della dichiarazione di pubblica utilità, il progetto definitivo della «Metropolitana leggera automatica di Torino, linea 1, prolungamento Fermi-Cascine Vica - 2° lotto funzionale Collegno centro-Cascine Vica».

1.2 La suddetta approvazione sostituisce ogni altra autorizzazione, approvazione e parere comunque denominato e consente la realizzazione di tutte le opere, prestazioni e attività previste nel progetto approvato al precedente punto 1.1.

1.3 È conseguentemente perfezionata, ad ogni fine urbanistico ed edilizio, l'intesa Stato-Regione sulla localizzazione dell'opera.

1.4 Il limite di spesa dell'intervento di cui al precedente punto 1.1 è quantificato in 148,14 milioni di euro, al netto di IVA, come riportato nella precedente presa d'atto.

1.5 Il finanziamento della spesa di cui al precedente punto 1.4 è imputato sulle risorse di cui all'art. 1, comma 140, della richiamata legge n. 232 del 2016, secondo le seguenti annualità:

Annualità	Imputazioni in euro
2017	2.118.402
2018	13.354.028
2019	13.332.600
2020	10.851.200
2021	26.665.200
2022	20.739.600
2023	27.006.770
2024	23.702.400
2025	10.369.800
Totale	148.140.000

1.6 Come previsto dal decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 22 dicembre 2017, n. 587, il finanziamento sopra citato s'intende revocato:

a. qualora il soggetto beneficiario non provveda all'assunzione dell'obbligazione giuridicamente vincolante per l'affidamento dei lavori entro il 31 dicembre 2020;

b. in caso di mancato rispetto del cronoprogramma di cui all'art. 2 del decreto n. 587 del 2017, dovuto a fatti o atti che impediscano l'utilizzo delle risorse disponibili entro ventiquattro mesi dal termine previsto per la conclusione dell'intervento.

1.7 Ulteriori prescrizioni sono proposte dal Ministero dei beni e delle attività culturali entro 45 giorni dal ricevimento da parte del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti della documentazione di progetto relativa tra l'altro all'eliminazione dell'ascensore posto di fronte allo stabilimento Leumann.

1.8 Le prescrizioni citate al precedente punto 1.1, cui resta subordinata l'approvazione del progetto, sono riportate nella prima parte dell'allegato, integrate dalle eventuali prescrizioni di cui al punto 1.7, che forma parte integrante della presente delibera, mentre le raccomandazioni sono riportate nella seconda parte del medesimo allegato. L'ottemperanza alle suddette prescrizioni non potrà comunque comportare incrementi del limite di spesa di cui al precedente punto 1.4. Il soggetto aggiudicatore, qualora ritenga di non poter dare seguito a qualcuna di dette raccomandazioni, fornirà al riguardo puntuale motivazione, in modo da consentire al Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di esprimere le proprie valutazioni e di proporre a questo Comitato, se del caso, misure alternative.

1.9 È altresì approvato, ai sensi dell'art. 170, comma 4, del decreto legislativo n. 163 del 2006, e successive modificazioni, il programma di risoluzione delle interferenze di cui agli elaborati progettuali allegati alla documentazione istruttoria trasmessa dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

1.10 Le indicazioni relative al piano particellare degli espropri sono ugualmente allegate alla documentazione istruttoria trasmessa dal Ministero delle infrastrutture e dei trasporti.

2. Disposizioni finali:

2.1 Il Ministero delle infrastrutture e dei trasporti provvederà ad assicurare, per conto di questo Comitato, la conservazione dei documenti componenti il progetto di cui al precedente punto 1.1.

2.2 Il medesimo Ministero delle infrastrutture e dei trasporti provvederà altresì a svolgere le attività di supporto intese a consentire a questo Comitato di espletare i compiti di vigilanza sulla realizzazione delle opere ad esso assegnati dalla normativa citata in premessa, tenendo conto delle indicazioni di cui alla delibera n. 63 del 2003 sopra richiamata.

2.3 Il soggetto aggiudicatore provvederà, prima dell'inizio dei lavori previsti nel citato progetto definitivo, a fornire assicurazioni al suddetto Ministero sull'avvenuto recepimento, nel progetto esecutivo, delle prescrizioni di cui al precedente punto 1.8. I competenti Uffici della Regione Piemonte procederanno ad effettuare le verifiche sulla puntuale osservanza delle prescrizioni e la vigilanza durante la realizzazione e l'esercizio delle opere, ai sensi della vigente normativa regionale.

2.4 Il soggetto aggiudicatore invierà al Ministero dei beni e delle attività culturali il progetto esecutivo ai fini della verifica di ottemperanza delle prescrizioni riportate nel suddetto allegato e poste dallo stesso Ministero.

2.5 Ai sensi della delibera n. 24 del 2004, il CUP assegnato all'opera dovrà essere evidenziato in tutta la documentazione amministrativa e contabile riguardante l'opera stessa.

Roma, 4 aprile 2019

Il Presidente: CONTE

Il segretario: GIORGETTI

Registrata alla Corte dei conti l'8 agosto 2019
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'economia e delle finanze, reg. prev. n. 1-1124

———

ALLEGATO *1*

PRESCRIZIONI E RACCOMANDAZIONI

Parte prima - Prescrizioni.

1) Nel caso in cui si rendessero necessari spostamenti o modifiche su condutture di energia elettrica e tubazioni metalliche sotterranee, richiedere preventivamente al Ministero dello sviluppo economico - Ispettorato territoriale Piemonte e Valle d'Aosta il nulla osta ai sensi dell'art. 95 del decreto legislativo 1° agosto 2003, n. 259.

2) Nell'ambito della progettazione esecutiva dovrà essere prevista l'esecuzione di sondaggi di verifica (ai sensi dell'art. 96, comma 1, lettera *b)*, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e successive modificazioni) e prescrivere l'assistenza archeologica continuativa da parte di operatori specializzati durante tutte le opere di scavo condotte in superficie.

3) In fase di realizzazione si dovrà estendere alle aree ospitanti edifici ovvero complessi vincolati dalla parte II del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, e successive modificazioni, una specifica valutazione preventiva ed un successivo monitoraggio, in sede di realizzazione, circa gli effetti derivanti dalle opere di scavo (in trincea o in galleria) sullo stato di conservazioni dei suddetti manufatti storici.

4) Per quanto riguarda i tratti di linea coperti con solettone di copertura e cappa di impermeabilizzazione, si avrà cura di mitigarne la superficie con il ricorso, in tratti specifici e maggiormente sensibili sotto il profilo del paesaggio urbano, a materiali di copertura di idonea natura e colore o a superfici verdi o calpestabili; tali materiali andranno pertanto campionati preliminarmente.

5) Analogamente dovranno essere predisposte delle campionature in opera, da sottoporre alla Soprintendenza belle arti e paesaggio per il Comune e la Provincia di Torino (la quale dovrà comunque essere informata costantemente sul procedere dei lavori) dei materiali costituenti le strutture in elevazione dal piano campagna con particolare afferenza a quelle connesse alla stazione Leumann; per tale ambito si richiede inoltre di approfondire, in sede di elaborati di rendering, le opere previste aventi giacitura a vista in elevato, comprese le sistemazioni secondarie esterne.

6) Si ritiene inoltre necessario sostituire le essenze arboree rimosse in sede di cantiere con altre analoghe e secondo i criteri di rilievo indicati dalla Soprintendenza belle arti e paesaggio per il Comune e la Provincia di Torino; gli abbattimenti dovranno essere limitati al minimo indispensabile per la realizzazione dell'opera.

7) Durante la fase di progettazione esecutiva, si dovrà procedere ad integrare e a concordare con l'ARPA Piemonte il piano di monitoraggio ambientale (PMA) e a definire le eventuali metodologie per la caratterizzazione ambientale dei terreni scavati da prescrivere nella redazione del Piano di utilizzo.

8) In fase di redazione del progetto esecutivo dovranno essere ottemperate le seguenti prescrizioni dei Vigili del fuoco di Torino:

a) per i grigliati dei pozzi di ventilazione e di aerazione, si richiamano il punto 7.2.3 dell'allegato al decreto ministeriale 11 gennaio 1988 e le prescrizioni/limitazioni di cui al verbale della seduta n. 35 del 26 novembre 2010 della Commissione nazionale di sicurezza;

b) si richiamano le prescrizioni della nota prot. n. 6531 del 17 febbraio 2009 (parere sul progetto definitivo della tratta Lingotto-Bengasi) e del verbale della seduta n. 41 del 7 novembre 2013 della Commissione nazionale di sicurezza per la sicurezza antincendi degli ambiti di stazione per i soggetti diversamente abili e per le comunicazioni radio per i soccorritori Vigili del fuoco in scenari emergenziali;

c) verificare che le prestazioni aerauliche per la gestione dei fumi in emergenza nelle sezioni caratterizzate da singolarità rispetto alle geometrie della tratta Fermi-Lingotto non presentino condizioni inferiori a quelle validate per la linea in esercizio, in analogia alla metodologia progettuale e di verifica di cui al verbale della seduta n. 35 del 26 novembre 2010 della Commissione nazionale di sicurezza;

d) verificare che le prestazioni aerauliche per la gestione dei fumi in emergenza nelle stazioni Leumann e Cascine Vica, caratterizzate dall'assenza del piano mezzanino, non presentino condizioni inferiori a quelle validate per la stazione Marconi della linea in esercizio, in analogia alla metodologia progettuale e di verifica di cui al verbale della seduta n. 36 del 10 gennaio 2011 della Commissione nazionale di sicurezza;

9) Dovranno essere presi tutti gli accorgimenti necessari per evitare eventuali immissioni provenienti dai cantieri nei canali di acque bianche e/o reflue.

10) Nella fase di progettazione esecutiva dovrà essere prevista un'attività di verifica da espletare nella fase di cantiere per trattare eventuali falde localizzate riconducibili da orizzonti cementali o siltosi.

11) Nella fase di progettazione esecutiva dovrà essere comunicata alla Regione Piemonte e ad ARPA l'ubicazione definitiva degli strumenti e le metodologie di monitoraggio superficiali e che i risultati vengano resi disponibili sia in forma elaborata che grezza, insieme ai restanti parametri ambientali.

12) Si rileva la necessità che nella scelta dei siti di deponia sia data priorità agli interventi di recupero ambientale con valenza pubblica.

13) Nell'ambito della revisione del PMA nella successiva fase progettuale si dovrà integrare il monitoraggio *ante operam*, condividendo il piano con ARPA.

14) Il Piano di sicurezza e coordinamento (PSC) dovrà recepire i dati relativi al Livello di azione di 500 Bq/mc per il gas radon.

15) Nella fase di esercizio del nuovo tratto di linea dovrà essere condotta una campagna di rilievi per monitorare gli impatti dei sistemi di ventilazione sui ricettori residenziali più esposti;

16) Per i cantieri in cui si prevede il rispetto del livello di 70 dB(A) in facciata ai ricettori più esposti, dovrà essere richiesta deroga ordinaria e non semplificata e in ogni cantiere prevedere un collaudo acustico in opera alla presenza di ARPA, nell'ambito della revisione del PMA.

17) Si chiede di attrezzare un piezometro con centralina di rilevazione automatica.

18) Si richiede che in corso d'opera la concentrazione di polveri gravimetrica venga determinata con cadenza almeno settimanale

19) Si richiede di prevedere una caratterizzazione dei materiali di scavo anche in corso d'opera.

20) Si ritiene opportuno elaborare uno studio dei valori di fondo da sottoporre ad ARPA.

21) Si chiede di integrare il piano di gestione delle terre e rocce da scavo con una procedura interna utilizzata per la tracciabilità dei materiali.

22) Per il sondaggio S4-1 si ritiene necessario individuare con il supporto del Comune la destinazione d'uso dei siti su cui detto sondaggio ricade.

23) Si ritiene necessario esplicitare il protocollo operativo relativo alle modalità attraverso le quali vengono individuati durante gli scavi e successivamente gestiti i materiali da scavo.

24) Si richiede che il proponente:

a. concordi con ARPA il PMA;

b. integri il monitoraggio ante operam con modalità da concordare con ARPA e con tempistiche non inferiori ai dodici mesi;

c. concordi con ARPA le procedure per la gestione delle anomalie delle componenti ambientali;

d. concordi con ARPA e il settore regionale competente le modalità di restituzione dei dati di monitoraggio ambientale, compresi i dati acquisiti dai monitoraggi geognostici.

25) Per la problematica del radon, si chiede che nella progettazione esecutiva:

a. si specifichi la localizzazione dei punti di misura;

b. si dettaglino le tecniche di misura.

26) Le misure in parallelo e il sistema di monitoraggio SMART nel periodo *ante operam* devono prevedere almeno venti giorni nel periodo invernale.

27) Entro 30 giorni dalla conclusione delle misure sopra indicate dovrà essere prodotta una relazione tecnica di analisi dei dati.

28) Affiancare la metodica ufficiale al sistema SMART durante il corso d'opera.

29) Si richiede l'impiego dello stesso strumento per le fasi *ante operam* e corso d'opera.

30) Si richiede di eseguire, in uno o più punti, la misura con misuratore SMART in continuo per tutto il corso d'opera.

31) Per il monitoraggio del PM10:

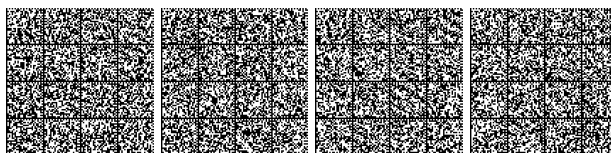
a. dovranno essere garantiti quattordici giorni di misure valide;

b. presso il punto ATM06 dovrà essere prevista una presa elettrica a disposizione dell'ARPA;

c. le date di inizio e fine di ogni campagna dovranno essere comunicate ad ARPA con adeguato preavviso;

d. i campionatori diffusivi per la determinazione del biossido di azoto e del benzene dovranno essere installati in duplicato/triplicato;

e. i dati rilevati dovranno essere caricati sul Sistema regionale di rilevamento della qualità dell'aria e, in particolare, per la fase ante operam questi siano caricati entro tre mesi dall'inizio delle attività.

32) Al termine di ogni campagna ante operam si richiede, entro trenta giorni dal termine, la fornitura del rapporto riassuntivo della campagna.

33) Si richiede che in corso d'opera la concentrazione di polveri gravimetrica venga determinata con cadenza almeno settimanale.

34) Devono essere definiti i criteri con cui sono stati scelti i punti di indagine relativamente all'amianto.

35) Le analisi per la ricerca dell'amianto devono essere effettuate secondo la normativa vigente. Qualora si abbia evidenza di una contaminazione antropica anche del sopravaglio le determinazioni analitiche saranno condotte sul campione tal quale.

36) I campioni oggetto d'indagine devono essere preventivamente sottoposti ad analisi qualitativa con metodica MOCF-DC.

37) I materiali scavati devono essere destinati alla produzione di sottoprodotti come il calcestruzzo solo se esenti da amianto. I materiali scavati con concentrazione di amianto inferiore ai 1000 mg/kg devono essere destinati alla realizzazione dei ripristini ambientali e rinterri, tenendo conto del rischio sanitario, in relazione alla movimentazione dei materiali stessi e, per i rinterri ed i ripristini ambientali, alla fruibilità finale dell'area in funzione della destinazione d'uso.

38) Per i ripristini ambientali e reinterri deve essere prevista la gestione del rischio sanitario correlato alla presenza di amianto.

39) In caso di ritrovamento di pietre verdi con amianto sul fronte di scavo dovrà essere adottato un protocollo di gestione specifico.

40) Contenere nei tempi minimi tecnici e pianificare gli interventi interferenti con l'esercizio della metropolitana, prestando l'attenzione sul fatto che già nella fase di realizzazione del primo lotto vengano realizzate le necessarie predisposizioni infrastrutturali ed impiantistiche al fine di minimizzare le future interferenze con l'esercizio in occasione dei prossimi prolungamenti della linea e sottolineando l'importanza di prevedere a livello di sistema una ottimizzazione nella gestione dei treni in particolare sulla tratta in oggetto, anche ai fini della migliore gestione chilometrica dei programmi di esercizio.

41) Durante lo sviluppo della progettazione esecutiva, le fasi di cantierizzazione che prevedono limitazioni al traffico in ingresso ed in uscita dalla tangenziale di Torino dovranno essere sottoposte alla preventiva verifica da parte dell'Ente gestore. (ATIVA S.p.a.)

42) Entro 6 mesi prima dall'inizio dei lavori dovrà essere stipulato un accordo tra il Soggetto realizzatore dell'infrastruttura ed la società Italgas per definire gli aspetti operativi ed economici tra le parti. I lavori potranno essere eseguiti soltanto nel periodo tra marzo ed ottobre e saranno subordinati all'ottenimento di tutte le autorizzazioni.

43) In sede di progettazione esecutiva, eliminare il torrino ascensore previsto di fronte allo stabilimento Leumann.

44) Si chiede che - ai fini del rilascio dell'autorizzazione vincolante di competenza *ex* art. 21 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 - sia inviato, corredato di relativa istanza autorizzativa, nello specifico lo stralcio progettuale dettagliato esecutivo relativo ai manufatti e alle attività (comprese le opere di sostegno degli scavi, le stesse opere di scavo, la realizzazione di tunnel, fermate, pozzi inter-tratta e terminali, le opere di ripristino del resede stradale), direttamente o indirettamente interferenti - sotto il profilo visivo e di integrità materica e strutturale - con il resede dell'ex stazione tranviaria Leumann, sita sul corso Francia e di proprietà comunale, assoggettata a vincolo in abbinamento al villaggio Leumann (rif. alla nomenclatura tecnica del progetto definitivo: rispettivamente C057a, da C066a a C066n).

45) Anche qualora non sussistano interferenze e trasformazioni dirette che necessitano di preventiva autorizzazione *ex* art. 21 del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, occorrerà provvedere, come nel caso del 1° lotto funzionale della medesima tratta 3, a operare la specifica valutazione preventiva e il monitoraggio in sede di esecuzione circa gli effetti derivanti dalle opere di scavo e realizzazione - o comunque ad esse connesse - sullo stato di conservazione dei manufatti vincolati sopra citati. La Soprintendenza dovrà essere preventivamente informata sugli esiti degli approfondimenti preliminari e costantemente aggiornata sul procedere dei lavori.

46) Devono essere trasmessi alla Soprintendenza, in fase di progettazione esecutiva, gli elaborati particolareggiati (fotoinserimenti, descrizione delle componenti vegetali e degli arredi preposti) delle soluzioni adottate per il lotto funzionale 2, relativamente alla stazione e al nuovo parcheggio d'interscambio di Rivoli - Cascine Vica.

47) Le essenze arboree rimosse in fase e sede di cantiere (previste per 190 esemplari) dovranno essere ricollocate o sostituite secondo i criteri di rilievo evidenziati negli elaborati progettuali e gli abbattimenti (previsti per 89 esemplari) dovranno essere limitati al minimo indispensabile per la realizzazione dell'opera. Andrà ripristinata, e ove possibile potenziata e/o riproposta (anche con sostituzione delle attuali specie con altre di sviluppo di chioma simile, ma apparato radicale più idoneo a proliferare nelle profondità ridotte, garantite dalla realizzazione di tunnel), la continuità lineare delle alberate dei corso Francia (carpini, frassini, aceri), segno paesaggistico connotante, con cannocchiale visivo ben percepibile sia in percorrenza da Torino, che dall'alto della collina morenica rivolese. Si richiede di inviare, in progettazione esecutiva, i relativi approfondimenti sulle specie individuate.

48) Devono essere trasmessi alla Soprintendenza, in fase di progettazione esecutiva del lotto funzionale 2, elaborati particolareggiati delle soluzioni adottate per le mitigazioni dell'impatto delle superfici esterne dei tratti di linea coperti da solettone e indicazioni di dettaglio circa le finiture di pavimentazione e le sistemazioni esterne secondarie (illuminazioni, arredi urbani) adiacenti a zone a particolare pregio culturale e ambientale lungo la tratta del lotto funzionale 2.

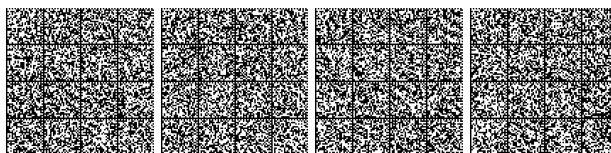
49) Per quanto concerne la tutela archeologica, resta ferma la necessità di implementare - nella fase di progettazione esecutiva - la conoscenza sotto il profilo archeologico, a mezzo di predisposizione di ulteriori verifiche sull'area della stazione Leumann e su quella di Cascine Vica.

50) Qualunque attività di movimento di terreno preparatoria alle attività di cantiere, quali la bonifica degli ordigni bellici, la bonifica del materiale ferroviario, la rimozione dei sottoservizi, gli scotici superficiali, dovrà essere effettuata con assistenza archeologica continuativa da parte di personale specializzato, sotto la supervisione della Soprintendenza archeologia, belle arti e paesaggio per la Città metropolitana di Torino; tale assistenza riguarderà anche le operazioni citate lungo i tratti dove i lavori di realizzazione della linea saranno condotti a cielo aperto; nel caso di rinvenimenti la suddetta Soprintendenza impartirà istruzioni per sondaggi di verifica che dovranno esaurire, in tutta la loro esenzione e profondità, eventuali depositi di natura archeologica prima dell'inizio delle operazioni di scavo vero e proprio.

51) Al termine delle operazioni preliminari citate al precedente punto, dovrà essere concordato con la Soprintendenza un programma di monitoraggio archeologico agli scavi, che sarà modulato in modo da garantire il controllo sui movimenti di terreno indisturbato (esclusi quindi i riporti e i punti interessati da manufatti moderni), sino al raggiungimento delle ghiaie sterili (individuate tra 1 e 2 m di profondità a seconda delle aree) in tutte le zone soggette a scavo a cielo aperto.

Parte seconda - Raccomandazione.

1) Nella redazione del progetto esecutivo si raccomanda di individuare aree limitrofe alla stazione Cascine Vica idonee ad ospitare i capilinea di alcune linee di bus attualmente attestate alla stazione Fermi e la definizione di adeguate misure viabili volte a permettere l'inversione del senso di marcia sul corso Francia ai bus provenienti da Rivoli e dalla Valle di Susa.

19A05400

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 12 agosto 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1194
Yen	117,69
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,831
Corona danese	7,4633
Lira Sterlina	0,92615
Fiorino ungherese	324,65
Zloty polacco	4,3275
Nuovo leu romeno	4,725
Corona svedese	10,7315
Franco svizzero	1,0876
Corona islandese	137,5
Corona norvegese	10,0003
Kuna croata	7,3908
Rublo russo	73,4092
Lira turca	6,2161
Dollaro australiano	1,6589
Real brasiliano	4,466
Dollaro canadese	1,4807
Yuan cinese	7,9014
Dollaro di Hong Kong	8,7825
Rupia indonesiana	15951
Shekel israeliano	3,8935
Rupia indiana	79,746
Won sudcoreano	1364,55
Peso messicano	21,9971
Ringgit malese	4,7022
Dollaro neozelandese	1,7352
Peso filippino	58,424
Dollaro di Singapore	1,552
Baht tailandese	34,506
Rand sudafricano	17,2164

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05435

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 13 agosto 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1222
Yen	118,01
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,829
Corona danese	7,4633
Lira Sterlina	0,9283
Fiorino ungherese	323,98
Zloty polacco	4,3372
Nuovo leu romeno	4,7249
Corona svedese	10,7088
Franco svizzero	1,0853
Corona islandese	139,1
Corona norvegese	10,0078
Kuna croata	7,3928
Rublo russo	73,6134
Lira turca	6,3141
Dollaro australiano	1,6589
Real brasiliano	4,4773
Dollaro canadese	1,4889
Yuan cinese	7,9303
Dollaro di Hong Kong	8,8057
Rupia indonesiana	16067,1
Shekel israeliano	3,9145
Rupia indiana	80,1865
Won sudcoreano	1373,2
Peso messicano	22,0302
Ringgit malese	4,7104
Dollaro neozelandese	1,7417
Peso filippino	58,743
Dollaro di Singapore	1,5576
Baht tailandese	34,648
Rand sudafricano	17,2289

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05434

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 14 agosto 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1188
Yen	118,48
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,884
Corona danese	7,4608
Lira Sterlina	0,92673
Fiorino ungherese	325,15
Zloty polacco	4,372
Nuovo leu romeno	4,7212
Corona svedese	10,7313
Franco svizzero	1,0862
Corona islandese	138,1
Corona norvegese	10,0035
Kuna croata	7,3884
Rublo russo	73,3476
Lira turca	6,2616
Dollaro australiano	1,6579
Real brasiliano	4,4702
Dollaro canadese	1,4872
Yuan cinese	7,8526
Dollaro di Hong Kong	8,7774
Rupia indonesiana	15937,31
Shekel israeliano	3,9065
Rupia indiana	79,7425
Won sudcoreano	1358,5
Peso messicano	21,8129
Ringgit malese	4,6861
Dollaro neozelandese	1,74
Peso filippino	58,581
Dollaro di Singapore	1,553
Baht tailandese	34,509
Rand sudafricano	17,127

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

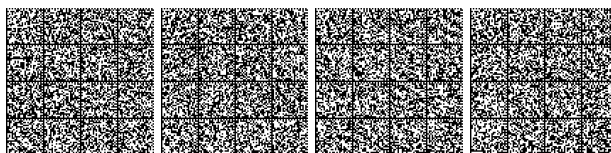
19A05433

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 15 agosto 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,115
Yen	118,37
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,876
Corona danese	7,459
Lira Sterlina	0,91863
Fiorino ungherese	326,2
Zloty polacco	4,3878
Nuovo leu romeno	4,7231
Corona svedese	10,7305
Franco svizzero	1,0863
Corona islandese	137,9
Corona norvegese	10,0145
Kuna croata	7,3858
Rublo russo	73,7771
Lira turca	6,2316
Dollaro australiano	1,6442
Real brasiliano	4,4868
Dollaro canadese	1,4841
Yuan cinese	7,8463
Dollaro di Hong Kong	8,744
Rupia indonesiana	15911,05
Shekel israeliano	3,9237
Rupia indiana	79,5205
Won sudcoreano	1353,11
Peso messicano	21,8595
Ringgit malese	4,6758
Dollaro neozelandese	1,7311
Peso filippino	58,759
Dollaro di Singapore	1,5483
Baht tailandese	34,403
Rand sudafricano	17,044

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05432

Cambi di riferimento rilevati a titolo indicativo del giorno 16 agosto 2019

Tassi giornalieri di riferimento rilevati a titolo indicativo secondo le procedure stabilite nell'ambito del Sistema europeo delle Banche centrali e comunicati dalla Banca d'Italia, adottabili, fra l'altro, dalle Amministrazioni statali ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 15 dicembre 2001, n. 482.

Valuta	Cambio
Dollaro USA	1,1076
Yen	117,77
Lev bulgaro	1,9558
Corona ceca	25,734
Corona danese	7,459
Lira Sterlina	0,91033
Fiorino ungherese	324,78
Zloty polacco	4,3381
Nuovo leu romeno	4,7293
Corona svedese	10,712
Franco svizzero	1,0854
Corona islandese	137,7
Corona norvegese	9,9653
Kuna croata	7,389
Rublo russo	73,3855
Lira turca	6,1543
Dollaro australiano	1,632
Real brasiliano	4,4075
Dollaro canadese	1,473
Yuan cinese	7,7978
Dollaro di Hong Kong	8,6863
Rupia indonesiana	15753,39
Shekel israeliano	3,9309
Rupia indiana	78,804
Won sudcoreano	1338,6
Peso messicano	21,6321
Ringgit malese	4,6281
Dollaro neozelandese	1,7208
Peso filippino	58,012
Dollaro di Singapore	1,5356
Baht tailandese	34,208
Rand sudafricano	16,8081

N.B. — Tutte le quotazioni sono determinate in unità di valuta estera contro 1 euro (valuta base).

19A05431

MINISTERO DELL'INTERNO

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/005505/XVJ(53) del 31 luglio 2019, l'esplosivo denominato «Cannello elettrico ME 1013-00», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo 29 luglio 2015, n. 123 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella IV categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05413

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/005504/XVJ(53) del 31 luglio 2019, l'esplosivo denominato «Cannello 76 mm meccanico ME 1012-00», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo 29 luglio 2015, n. 123 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella IV categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05414

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/005786/XVJ(53) del 31 luglio 2019, l'esplosivo denominato «Munizione Vulcano 76 mm TP», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *a)* del decreto legislativo del 19 maggio 2016, n. 81 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è riconosciuto e classificato nella I categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tale prodotto è destinato ad esclusivo uso delle Forze armate.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05415

Riconoscimento e classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/016255/XVJ(53) del 31 luglio 2019, gli esplosivi denominati «Cartuccia assembly, aircraft fire extinguisher P/N 30903914-1» e «Cartuccia assembly, aircraft fire extinguisher P/N 30903915-1», ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *c)* del decreto legislativo 29 luglio 2015, n. 123 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, sono riconosciuti e classificati nella V categoria gruppo «E» dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tali prodotti sono destinati ad essere impiegati nell'equipaggiamento di emergenza istallato su aeromobili militari e civili.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05416

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006133/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, gli esplosivi denominati «Shaped Charge Dynawell 39g DPEX St RDX», «Shaped Charge Dynawell 39g DPEX St HMX» e «Shaped Charge Dynawell 39g DPEX St HNS» sono classificati nella II categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera *a)*, del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con numero ONU 0440 1.4D, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 27 gennaio 2016.

Per i citati esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto l'attestato di esame UE del tipo n. 0080.EXP.05.0016 del 17 marzo 2005 ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») del 26 marzo 2018, rilasciati dall'organismo notificato «INERIS».

Dalla documentazione presentata risulta che gli esplosivi in argomento sono prodotti presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania).

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del presente provvedimento di classificazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05417

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006098/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, gli esplosivi denominati «Electronic Detonator 0015 SFDE RDX» e «Electronic Detonator 0019 SFDE HNS» sono classificati nella III categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera *a)*, del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con numero ONU 0456 1.4S, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 16 febbraio 2017.

Per i citati esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto l'attestato di esame UE del tipo n. 0080.EXP.11.0025 datato 17 novembre 2011, ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») datato 26 marzo 2018, rilasciati dall'organismo notificato «INERIS».

Dalla documentazione presentata risulta che gli esplosivi in argomento sono prodotti presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania).

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del presente provvedimento di classificazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05418

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006130/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, gli esplosivi denominati «Shaped Charge 30g Slot St RDX», «Shaped Charge 30g Slot St HMX» e «Shaped Charge 30g Slot St HNS» sono classificati nella II categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera *a)*, del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con numero ONU 0059 1.1D, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 26 marzo 2018.

Per i citati esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto l'attestato di esame UE del tipo n. 0080.EXP.12.0004 del 15 maggio 2012 ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») del 26 marzo 2018, rilasciati dall'organismo notificato «INERIS».

Dalla documentazione presentata risulta che gli esplosivi in argomento sono prodotti presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania).

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del presente provvedimento di classificazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05419

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006132/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, gli esplosivi denominati «Shaped Charge Dynawell 23g GH DPEX St RDX», «Shaped Charge Dynawell 23g GH DPEX St HMX» e «Shaped Charge Dynawell 23g GH DPEX St HNS» sono classificati nella II categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera *a)*, del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con numero ONU 0440 1.4D, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 27 gennaio 2016.

Per i citati esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto l'attestato di esame UE del tipo n. 0080.EXP.06.0025 del 23 giugno 2006 ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») del 26 marzo 2018, rilasciati dall'organismo notificato «INERIS».

Dalla documentazione presentata risulta che gli esplosivi in argomento sono prodotti presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania).

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del presente provvedimento di classificazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05420

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006134/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, agli esplosivi già classificati nella II categoria dell'allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con il decreto ministeriale n. 557/PAS/E/015823/XVJ/CE/C del 5 novembre 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 275 del 26 novembre 2014, sono aggiunti gli esplosivi denominati «Shaped Charge Dynawell 23g DPEX St RDX», «Shaped Charge Dynawell 23g DPEX St HMX» e «Shaped Charge Dynawell 23g DPEX St HNS», indicati nel supplemento n. 6 del 31 agosto 2016 al certificato n. 0080.EXP.07.0016 del 20 marzo 2007, rilasciato dall'organismo notificato «INERIS» (Francia). Tali prodotti sono classificati nella II categoria del citato allegato «A», con numero ONU 0440 1.4D, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 21 dicembre 2016 e sono fabbricati presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania), come indicato nel modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») in data 26 marzo 2018, rilasciato dall'organismo notificato «INERIS».

Per tali esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto la suindicata documentazione.

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del precedente provvedimento di classificazione relativo al certificato di esame UE del tipo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05421

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006129/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, agli esplosivi già classificati nella II categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con il decreto ministeriale n. 557/PAS.4132-XVJ/2/14 2008 CE(15) del 3 settembre 2008, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 32 del 9 febbraio 2009, sono aggiunti gli esplosivi denominati «Shaped Charge Dynawell 15g DPEX St RDX», «Shaped Charge Dynawell 15g DPEX St HMX» e «Shaped Charge Dynawell 15g DPEX St HNS», indicati nel supplemento n. 5 del 4 maggio 2016 al certificato «UE» n. 0080.EXP.02.0041 del 10 giugno 2002, rilasciato dall'organismo notificato «INERIS» (Francia). Tali prodotti sono classificati nella II categoria del citato Allegato «A», con numero ONU 0440 1.4D, assegnato dal «Ministero dei trasporti degli Stati Uniti - Amministrazione per la sicurezza dei materiali pericolosi e tubazioni» in data 27 gennaio 2016 e sono fabbricati presso lo stabilimento della «DynaEnergetics GmbH & Co. KG», Troisdorf (Germania), come indicato nel modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») in data 26 marzo 2018, rilasciato dall'organismo notificato «INERIS».

Per tali esplosivi il sig. Oppici Adriano, titolare della licenza ai sensi degli articoli 46 e 47 T.U.L.P.S., in nome e per conto della «Weatherford Mediterranea S.p.a.» con stabilimento sito in località Fanà del Comune di Comunanza (AP), ha prodotto la suindicata documentazione.

Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sull'imballaggio degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del precedente provvedimento di classificazione relativo al certificato di esame UE del tipo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05422

Riconoscimento e classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/006306/XVJ(53) del 31 luglio 2019, alle cartucce attuatrici per sistema antincendio di motori degli aeromobili di seguito elencate con i rispettivi decreti di riconoscimento e classificazione:

cartucce denominate: «P/N 446203»; «P/N A805300-12»; «P/N 2-100090 (30903827)»; «P/N 2-100000 (30900000M)»; riconosciute e classificate in V categoria - gruppo «A» con decreto ministeriale n. 559/C 6941.XV.J(1531) del 18 giugno 1998 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 170 del 23 luglio 1998;

cartuccia denominata: «P/N 30903962», riconosciuta e classificata in V categoria - gruppo «B» con decreto ministeriale n. 557/B.9679-XV.J(3621) del 24 giugno 2004 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 184 del 7 agosto 2004;

cartucce denominate: «P/N 2-102770-1 (30903886)»; «P/N 2-102790-1 (30903898)»; riconosciute e classificate in V categoria - gruppo «A» con decreto ministeriale n. 557/P.A.S.10829-XV.J(3687) del 19 novembre 2004 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 15 del 20 gennaio 2005;

cartuccia denominata: «P/N 446158», riconosciuta e classificata in V categoria - gruppo «A» con decreto ministeriale n. 557/P.A.S. 8346-XV.J(3687) del 16 luglio 2004 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 206 del 2 settembre 2004;

ai sensi del combinato disposto dell'art. 1, comma 2, lettera *c)* del decreto legislativo 29 luglio 2015, n. 123 e dell'art. 53 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, è attribuita la nuova classificazione nella V categoria - gruppo «E» dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del citato testo unico.

Tali prodotti sono destinati all'impiego nell'industria aeronautica e spaziale.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta e centoventi giorni dalla notifica.

19A05423

Classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/007579/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, all'esplosivo «CSB1» già classificato nella I categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con il decreto ministeriale n. 557/PAS-19404-XVJ/6/64 2004 CE (33) del 18 febbraio 2010, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 68 del 23 marzo 2010, è aggiunta l'ulteriore denominazione «CSB1m», indicata nel supplemento n. 3 del 13 febbraio 2013 al certificato «UE» n. LOM 99EXP4049 del 14 luglio 1999, rilasciato dall'organismo notificato «LOM» (Spagna). Al manufatto in parola è attribuito, in accordo al certificato emesso dal Ministero della transizione ecologica di Madrid n. SMG/JMF del 18 febbraio 2019, il numero ONU 0509 1.4C quando confezionato nelle seguenti modalità di imballaggio:

Configurazione 1: numero confezioni per imballaggio: 40, peso netto per confezione 0,5 Kg, peso netto per imballo 20 Kg, imballaggio scatola di cartone.

Configurazione 2: numero confezioni per imballaggio: 4, peso netto per confezione 0,5 Kg, peso netto per imballo 2 Kg, imballaggio scatola di cartone.

Per tale esplosivo il sig. Simone Ferrari, titolare della licenza ex articoli 46, 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della «Pravisani S.p.A.» avente sede in Valeggio (VR), località Borghetto, ha prodotto la suindicata documentazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05424

Classificazione di un prodotto esplosivo

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/007020/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, l'esplosivo denominato «Booster EPCBOOST T» già classificato nella II categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, con il decreto ministeriale n. 557/PAS.199-XVJ/6/43 2009 CE (7) in data 1° aprile 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 95 del 24 aprile 2009, è fabbricato in accordo alle specifiche tecniche indicate nell'integrazione C7 del 20 febbraio 2019, rilasciata dall'organismo notificato «INERIS», al certificato UE del tipo n. 0080.EXP.08.0038.

Per il citato esplosivo il Calogero Lo Piccolo, titolare in nome e per conto della società SEI EPC Italia S.p.a. con stabilimento sito in via Colle Nocello snc, località La Botte - Tivoli (RM), ha prodotto la sopracitata documentazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05425

Classificazione di alcuni prodotti esplosivi

Con decreto ministeriale n. 557/PAS/E/008831/XVJ/CE/C del 31 luglio 2019, gli esplosivi di seguito elencati sono classificati, nella categoria dell'Allegato «A» al regolamento per l'esecuzione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 6 maggio 1940, n. 635, ai sensi dell'art. 19, comma 3, lettera *a)*, del decreto ministeriale 19 settembre 2002, n. 272, con il relativo numero ONU e con la denominazione accanto indicati:

denominazione esplosivo: «Z40 Pyrotechnic igniter (P/N VEGAPP12322007)»;

numero certificato: 0080.EXP.19.0008;

data certificato: 15 marzo 2019;

numero ONU: 0510, 1.4C;

categoria P.S.: I;

denominazione esplosivo: «Z40 Main igniter (P/N VEGAPP12322019)»;

numero certificato: 0080.EXP.19.0007;

data certificato: 15 marzo 2019;

numero ONU: 0281, 1.2C;

categoria P.S.: I.

Per i citati esplosivi il sig. Salvatore Spinosa, titolare delle licenze ex articoli 28, 46 e 47 T.U.L.P.S. in nome e per conto della società «Avio S.p.a.» con stabilimento in Colleferro (RM), via Ariana Km 5,200, ha prodotto i sopra citati attestati di esame UE del tipo entrambi rilasciati dall'organismo notificato INERIS (Francia) ed il modulo a scelta basato sulla garanzia della qualità del processo di produzione (Modulo «D») n. AgCE 85-APP avente data 11 luglio 2019, rilasciato dal medesimo organismo notificato.

Dalla documentazione presentata risulta che gli esplosivi in argomento sono prodotti da «*Aerospace Propulsion Products B.V., Westelijke Randweg 25 - 4791 RT Klundert*» (Paesi Bassi). Tali prodotti esplodenti sono sottoposti agli obblighi del sistema di identificazione e di tracciabilità degli esplosivi previsti dagli articoli 4 e 16 del decreto legislativo 19 maggio 2016, n. 81 e alle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele.

Sugli imballaggi degli stessi deve essere apposta altresì un'etichetta riportante anche i seguenti dati: denominazione del prodotto, numero ONU e classe di rischio, numero dell'attestato di esame UE del tipo, categoria dell'esplosivo secondo il T.U.L.P.S., nome del fabbricante, elementi identificativi dell'importatore titolare delle licenze di polizia ed indicazione di eventuali pericoli nel maneggio e trasporto, nonché gli estremi del presente provvedimento di classificazione.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale al Tribunale amministrativo regionale o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente, entro sessanta o centoventi giorni dalla notifica.

19A05426

MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI

Approvazione della delibera adottata dal consiglio di amministrazione dell'Ente di previdenza ed assistenza pluricategoriale (EPAP), in data 29 maggio 2019.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0010372/PLUR-L-39 del 1° agosto 2019 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, la delibera adottata dal consiglio di amministrazione dell'EPAP in data 29 maggio 2019, concernente: «Attribuzione e beneficiari dell'extrarendimento per gli anni 2013-2014-2015 e 2016».

19A05406

Approvazione della delibera n. 9/2018 adottata dal comitato dei delegati della Cassa italiana di previdenza ed assistenza dei geometri liberi professionisti (CIPAG), in data 21 novembre 2018.

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0010636/GEO-L-142 del 7 agosto 2019 è stata approvata, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, la delibera n. 9/2018 adottata dal comitato dei delegati della CIPAG in data 21 novembre 2018, recante: «Integrazione delibera n. 12/2017, adottata dal

comitato dei delegati in data 21 novembre 2017 - Disciplina del cumulo gratuito dei periodi assicurativi (legge 24 dicembre 2012, n. 228 modificata dalla legge 11 dicembre 2016, n. 232)».

19A05407

Approvazione delle delibere n. 21/19 adottata dal consiglio di amministrazione in data 28 marzo 2019 e n. 5/19 assunta dal consiglio di indirizzo generale in data 27 aprile 2019, dell'Ente nazionale di previdenza ed assistenza per gli psicologi (ENPAP).

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0010638/PSIC-L-99 del 7 agosto 2019 sono state approvate, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, le delibere n. 21/19 adottata dal consiglio di amministrazione in data 28 marzo 2019 e n. 5/19 assunta dal consiglio di indirizzo generale in data 27 aprile 2019 dell'ENPAP, concernenti l'introduzione del nuovo Capo XI del regolamento per le forme di assistenza.

19A05408

Approvazione delle delibere n. 5/19 adottata dal consiglio di amministrazione in data 15 febbraio 2019 e n. 4/19 assunta dal consiglio di indirizzo generale in data 27 aprile 2019, dell'Ente nazionale di previdenza ed assistenza per gli psicologi (ENPAP).

Con nota del Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 36/0010637/PSIC-L-97 del 7 agosto 2019 sono state approvate, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del decreto legislativo 30 giugno 1994, n. 509, di concerto con il Ministero dell'economia e delle finanze, le delibere n. 5/19 adottata dal consiglio di amministrazione in data 15 febbraio 2019 e n. 4/19 assunta dal consiglio di indirizzo generale in data 27 aprile 2019 dell'ENPAP, concernenti modifiche al regolamento per la corresponsione dell'indennità di maternità.

19A05409

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Passaggio dal demanio marittimo al patrimonio dello Stato di aree demaniali marittime ubicate nel Comune di Cagnano Varano, in località Capojale.

Con decreto del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di concerto con l'Agenzia del demanio in data 17 maggio 2019, assunto nel registro decreti n. 83 del 17 maggio 2019, registrato alla Corte dei conti – Ufficio controllo atti Ministero delle infrastrutture e dei trasporti e Ministero dell'ambiente, della tutela del territorio e del mare – nel registro n. 1, foglio n. 2858 in data 23 luglio 2019 – le aree di complessivi m² 2.154 – ubicate nel Comune di Cagnano Varano (FG), in località Capojale, riportate nel catasto terreni del medesimo Comune, al foglio di mappa 3, ed identificate con le particelle 710 (di m² 217), 716 (di m² 147) e 774 (di m² 1.790), così come risulta nelle planimetrie e negli atti catastali acquisiti – sono entrate nell'ambito dei beni appartenenti al patrimonio disponibile dello Stato a far data dal 17 maggio 2019, avendo perduto, a quella data, la natura di demanio marittimo per il venir meno dei requisiti morfologici e funzionali di tale tipologia di beni.

Il suddetto decreto è pubblicato sul sito internet del «Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti» (www.mit.gov.it), sotto le voci «temi» - «infrastrutture» - «porti e demanio», pagina normativa.

Il presente avviso è valido a tutti gli effetti di legge.

19A05401

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

Approvazione della terza graduatoria parziale dei soggetti ammessi all'aiuto pubblico di cui all'articolo 1 del decreto ministeriale del 10 agosto 2016, recante individuazione delle risorse e dei criteri per l'erogazione degli aiuti alle imprese di pesca che effettuano l'interruzione temporanea obbligatoria di cui al decreto ministeriale 7 luglio 2016.

Con decreto direttoriale n. 12959 dell'8 agosto 2019, registrato all'organo di controllo al numero 422 in data 14 agosto 2019, è stata approvata la terza graduatoria parziale dei soggetti richiedenti ammessi all'aiuto pubblico di cui all'all'art. 1 del decreto ministeriale del 10 agosto 2016 a valere sui fondi di cui al regolamento (UE) n. 508/2014 - FEAMP - Misura 1.33 Arresto temporaneo delle attività di pesca redatta secondo le modalità previste dall'art. 8 del decreto direttoriale n. 20925 del 12 dicembre 2016.

Il testo integrale dei provvedimenti è consultabile sul sito www.politicheagricole.it

19A05399

MARCO NASSI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2019-GU1-200) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.